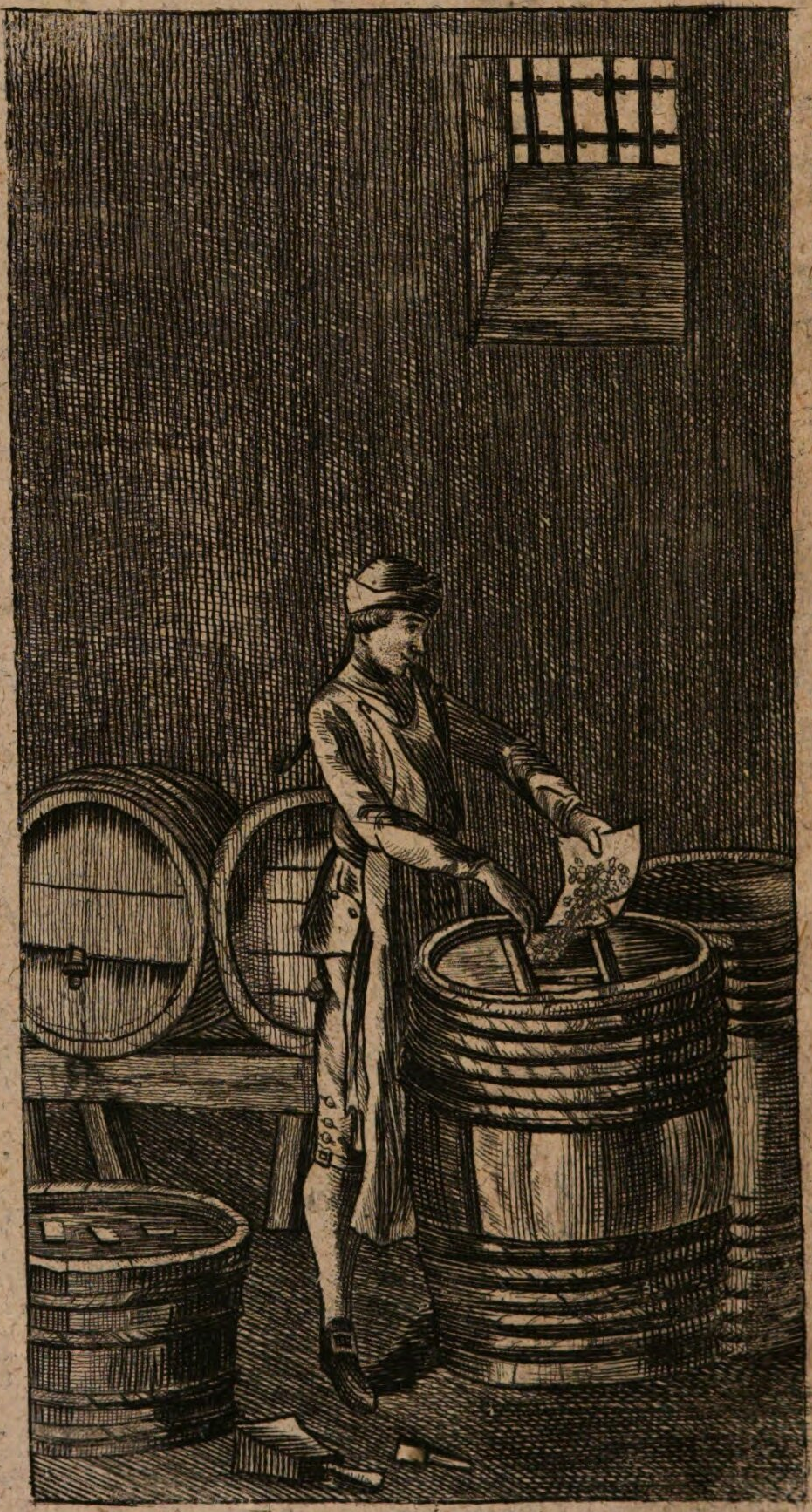
Oec: 1805.

Oeconomia. Potiones

485.

~~Oec. dom. N. 32.~~

R



Vollkommener Unterricht vor

Kellermeister,

Wie nicht alleine mit dem Weine vom Anfange der Weinlese umzugehen, sondern auch die ältere wohl zu erhalten, denen hinfälligen zu helffen, auch allerhand Weine anzustellen sind.

Desgleichen auch wie der Meth gesotten, allerhand angenehme Brandtweine anzusetzen, und wie auf vielerley Arten der Eßig zu machen sey.

Absonderlich ist beygefügt

P. Angeli eine accurate Widman in Wessobrunn

Keller-Ordnung,

wie solche an vielen Fürstl. Höfen in steter Observanz ist, mit vielen Kunststücken und Wissenschafften, verschiedene Gesundheitsweine anzustellen, versehen.

Wie auch vom Bier, und was dabey zu thun, wie solches von der Säure und andern Anstössen auf unterschiedliche Art erhalten werden kan.

Altona, 1789.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vom Weine.

Wenn man den Wein von Stöcken nehmen soll.

Die Weine, so gelesen werden, ehe sie zeitig seyn, die sind nicht wahrhaff-tig gut, auch die Weine, so übrig zeitig seyn und Noth leiden vor Hitze oder Kälte, sind auch nicht natürlich gesund und gut, darnach hat man sich zu richten, daß man das rechte Mittel trifft.

Wie man den zeitigen Wein erkennen soll.

Zeitigen Wein soll man also erkennen, wann die Trauben süß sind, und die Kör-

ner schnell aufgehen und rein scheinen, auch sehr kleben an den Fingern, und die Beer beginnen klein zu werden, und runzlicht, so ist der Wein zeitig zu lesen, auch sollen die Weintreter Händ und Füsse waschen, und die unzeitigen Trauben auswerffen, sie bringen sonst dem Wein großen Schaden.

Item, wann man den Wein lesen thut, ehe er recht zeitig ist, so wird der Wein blöd, und nicht wehrhafftig, sondern bricht, läßt man ihn aber zu viel zeitig werden, so wird er abbrüchig von dem Reiffen, und faulen die Träublein.

Wie man die Väßer zu dem Wein bereiten soll.

Man soll die Väßer also bereiten, sie sollen rein und schön gewaschen seyn, mit gesalzenem Wasser, und wohl bewahrt vor bösen Geruch, wann sie dann rein gewaschen sind, soll man sie räuchern mit gutem Weyrauch.

Item: Nimm Laub von Welsch-Nüß-Bäumen, und sied das in Wasser, und bähe die Fäßer damit, und laß das darinnen stehen zween oder drey Tag.

Man soll die Väßer sauber schwenken mit reinem Wasser, und gar fleißig warten, damit sie nicht schimmlicht werden.

Wann

Wann du es also sauber geschwenket hast, so beräuchers darnach ein wenig mit weissen Weihrauch, und verspůnte das Vaß, daß der Rauch darinnen bleibe.

Wie man Most in Wein bringen soll.

Wann der Most noch gihret und warm ist, so gieß darein ein Eymer voll sůsses Mosts oder zween, darnach das Vaß groß ist, so beginnet der Wein wieder zu gihren als zuvor, und wann sich der Most gesetzt, so gieß wiederum so viel hinein, als zuvor, und thu das drey oder viermahl, so wird der Wein stark und gut.

Wie man die Weine bereiten und gar wohl bewahren soll.

Wann der Wein anfängt zu gihren, so stoß eine Schůssel voll Wachholder-Spän darein, oder Hopffen, oder Beyfuß-Saamen, oder Spicanardus, oder gedörrte Kornblůth, henke das darein, so erhält sich der Wein bey Farb und Krafft, und wann der Wein vergohren hat, so thue es wieder heraus, daß er nicht darnach schmeckend werde, so bleibet er bey seiner Kraft und guter Farbe bis ans Ende.

Wann die Möst nicht gihren sollen, damit sie sůß bleiben.

Nimm vier oder fůnf Aepfel, die da sůsse

sind, schneit die entzwey, und wirf sie ins Vaß, und wann die Aepfel ihre Kraft verliehren, so thue wieder so viel darein, so lang der Most gihrt, dann so nimm sie wieder heraus, so wird der Most edel und gut. Oder mach einen Kranz von Boley oder Balsam, Nepta genannt, oder Tost um die Pont, oder füll sie nicht, laß einen Spann oder zwey leer liegen, so gihren sie unter sich und bleiben süß.

Wie man guten Wein in Mösten machen soll.

Wann der Most in gihren ist, als wann er beginnt abzunehmen, und doch von dem gihren noch warm ist, so gieß Most darein, der erst von der Kelter kommt, nimm darzu gestossenen Weinstein nach deinem Gutdünken, und laß die untereinander gihren, wahn sich das gesetzt, so thue ihm wieder also, und das viermal, und laß das Vaß nicht übergehen von dem gihren, so wird der Wein gut und stark, darzu süß und tauglich.

Wein sehr gihrent zu machen, daß er frisch wird.

Nimm drey oder vier sauer Aepfel und schneid die darein, und wann denen ihr Geschmack vergehet, dann thue wieder so viel

drein, und das so lang, bis es gihrend wird, so wird der Wein frisch und gut.

Item: Zu Weihnachten, und wann der Wein blühet, so reget sich der Wein gern von Natur.

Wilt du daß sich der Wein setze, wann du ihm gerühret hast.

Thue darein Kiselstein, aus einem kalten Wasser auf zwey Viertheil, und die sollen vorhin drey Tag in dem kalten Wasser gelegen seyn, so setzt sich der Wein.

Daß der Wein nicht gähre.

Wirf ein wenig Käß hinein, so wird dir der Wein nicht gährig, sowohl in liegen als in führen.

Daß sich der Wein nicht verkehre oder seyger werde.

Gieß in ein ganz Fuder Wein ein Viertel Aqua Vite, von guten Wein gebrennt, so wird er nicht seyger oder mißfärbig, sondern lauter, klar und wohlschmeckend, dieweil er währet. Das thue im Herbst, wann er gihret.

Tugend des Weins.

Der Wein mäßiglich genutzt, macht lebendig, und erquickt natürliche Wärme, vertaut die Speise, treibt alle überflüßigkeit zum Stuhlgang, reiniget die Natur von

allen bösen Dünsten und Unreinigkeiten und Cholera, adelt das Blut, stärkt das Gehirn, erkläret die Augen, schärfet die Sinn und Vernunft des Menschen, macht schöne lautere Farb. Diese Kraft hat der Wein, so man ihn nützlich braucht. So man ihn aber unordentlich braucht, so thut er auch viel Schaden, so viel er sonst Nutzen bringet.

Wein, so vor der rechten Zeitigung abgelesen werden, die werden unvermöglich.

Die Vässer sollen mit gesalzenen Wasser vor wohl gewaschen, und gereiniget seyn, und so sie ertrocknen, mit Weyrauch und Myrrhen fleisig beräuchert werden, so werden die Wein wohl bewahrt vor Unfall.

So der Most gihren will, so thu Wachholder-Spän darein, oder henk Hopffenblumen in einen Sack mitten in das Vaß, oder Buckensaamen, oder Fenum Gräcum, Myrtus und Aloesholz, welches du unter denen wilt, und so er vergohren hat, nimm es wieder heraus.

Ob es im Ablassen zu viel geregnet, daß die Wein beschädigen möcht. Solches Wasser davon zu scheiden, solt du den Wein gleich nach der ersten Vergihrung in ein ander

der Vaß thun, so bleibt das Wässerig von seiner groben irrdischen Schwehren an den Boden.

Ob Wasser im Wein sey, zu probiren.

Schwimmt ein Birn oder Ey im Wein, so ist er gerecht, fällt es aber zu Grund, so ist Wasser darunter. Oder nimm desselben Weins, in ein neuen Hafen, vermach ihn wohl, laß es drey Tage stehen, oder am Luft hangen, ist dann Wein darinn, so tropft er heraus von des Winds wegen, oder wird zu Zeiten Essig daraus.

Wasser vom Wein zu scheiden.

Wilt du Wasser vom Wein scheiden, daß der Wein nicht krank wird, und sich davon verstosse, so thue ihm also: Wann der Most gelegen ist, und in sein Vaß kommen, und jetzund gihren will, so laß ihn bald in ein ander Vaß, so bleibt das Wasser unten im Grund, um seiner Schwere willen.

Wie man erkennen soll, ob Wasser in einem Wein sey.

Wer den Wein wohl prüfen will, ob Wasser darinnen sey, der soll nehmen ein Rohr, oder sonst ein schlechtes Holz, und schmier das glatt mit Oel, darnach das

glatt wieder ab, und stoß ihn dann in den Wein, und zeuch das wieder heraus, und hänge das auf, hat es dann Wassertropffen, so ists ein Zeichen, das Wasser darinnen ist.

Nimm Oel, und mach solches heiß in einer Pfannen, und gieß von den Wein etwas ins Oel, wann Wasser darinnen ist sprasselts und springts, ist aber kein Wasser darinnen, so thut es nichts.

Laß den Wein ruhen eine Zeit nach dem gihren, so setzt sich das Wasser an dem Grund, darnach so laß den Wein wiederum in ein ander Vaß, das hilft dem Wein, und hält ihn in seiner Kraft.

Ein anders.

Wilt du es erkennen ob der Wein mit Wasser gemenget sey oder nicht, so nimm Wacholder-Beer, thue die in den Wein, schwimmen die Beer oben, so ist der Wein gerecht, fallen sie aber zu Boden, so ist Wasser in den Wein.

Wilt du das Wasser aus dem Wein ziehen, so nimm der grossen Pinsen aus dem See, ziehe ihn die obere Haut ab, und laß den Kern wohl trucken werden, darnach lege es in den Wein, so ziehens das Wasser heraus.

Wann

Wann im Herbst Wasser in Wein kommt, so thue ihm also, wann der Most liegt, daß er jetzund gihren will, so sollt du ihm biß auf zweyer Hand hoch ablassen in ein ander Vaß, so sitzt das Wasser unten an den Boden, um seiner Schwere willen.

Einen wässerigen Wein lauter und wohlschmeckend machen.

Wann ein Wein wässerig ist, so nimm ein Loth Ingber, Zimmt-Rinden und Nägelein auf ein Vierling, und stoß es untereinander, und thue es in ein Säcklein, in den Grund des Weins, und gieß einen Theil gebrannten Wein darzu, so wird er lauter und klar, und wohlschmeckend.

Die Gebrechen des Weins zu erkennen.

Thue die Heffen in einem neuen Hafen, dieselbige wohl zugedeckt, daß der Dampf nicht heraus kan, laß solche drey Tag verdeckt stehen, darnach deck es auf, hats einen guten Geschmack, so bestehet der Wein.

Oder laß des Weins ein wenig aus dem Vaß, sied ihn in einen neuen Hafen, wann er darnach erkaltet, so kannst du nach dem Geschmack urtheilen wie er ist.

Etliche riechen zu dem Spont, und erkennen dessen Gebrechen also.

Oder nimm ein Geschirr, schlage ihn bis er schaumt, das ist ein Zeichen der Gesundheit. Bleibt der Schaum lang, so ists ein böses Zeichen.

Item, wann ein guter gesunder Wein in einen Geschirr eingeschenkt wird, so sammlet sich der Schaum davon mitten im Geschirre. Aber der kostbare Weinesschaum leget sich an die Ort.

So auch, wann der Wein im einschenken keine Tröpflein übers Geschirr auswirft, ist ein Zeichen ein unerbrochenen Weins. Wann er aber langsam einwellet, als ein Syropel, und im Mund, so man ihm trinket, schleimig macht, der Wein ist gebrochen, und nahe beym verderben.

Fürzukommen daß der Wein nicht breche.

Hänge in einen leinen Säcklein Wachholder-Wurz, Wein-Trauben-Blüh, oder Hopffen-Blumen darein. Diese Dinge bringen den gebrochen Wein wieder zu recht.

Wie man den Wein kosten soll.

Wasch den Mund wohl aus, und iß drey oder vier Brocken aus dem Wasser, so wirst du solchen recht kosten können.

Auf Süßholz, Nůß, alten gesalzenen Kåß, oder gewůrzte Speiß, hat saurer Wein auch guten Geschmack. Desgleichen so Nordwind, oder Aquilo von Mitternacht gehet, das ist im Winter, seyn die Wein am süssesten und måchtigsten.

So der Wind Auster wehet, das ist im Herbst, so werden die Wein leichtlich verwandelt, und erzeichen was Mangels sie haben.

Zu beyden Solstitium, so die Sonn gegen unsern Firmament am hőchsten und niederigsten stehet, das ist um Johannis des Tåuffers, und Sanct Lucien Tag. Auch wann die Weinreben blůhen, werden die Wein auch natůrlich von Hitz und Kålt, und von unterschiedlichen Winden, auch vielen Regen, Donnern und Blitzen, gebrochen uud verwandelt.

Die Kellerthůren sollen gegen Mitternacht stehen, dieselben Wind sind frischer und rőscher denn die andern, auch gehebe Fensterlein haben.

Einem Wein die Farbe wieder zu bringen.

Zu einem Fuder nimm einen Becher voll Kůhmilch, und so viel Weitzen-Kőrner, stoß die, bis die åusserſten Schelffen darvon kommen,

kommen, wasch darnach in reinen Wasser, thue sie hernach ganz unter die Milch und ins Vaß, rühr es mit einen gespaltnen Holz wohl unter einander, füll und schlag es zu. Nach fünfzehen Tagen ist der Wein kräftig und schön. Die Milch giebet Farb, der Weitz den Geschmack.

Oder schlag vier und zwanzig Eyer klar, und nimm geläuterten Sand und Grieß, Semmel-Mehl, und des Weins, jedes ein Becher voll, misch durcheinander, gieß dreymal ins Vaß, rühr es mit einem gespaltnen und löcherichten Holz wohl, ꝛc.

Etliche zünden Epheu an, und löschens in demselben Wein wieder ab, das bringt den gebrochenen Wein auch wieder zurecht.

Daß ein Wein nicht brechen, noch an der Farb verwandelt wird, so lang er währet.

Breit ein leinen Tuch über das Vas-Pont, thu gesiegen Rebasch darein, vier Finger dick, daß der Wein nicht ausriechen kan, leg auf die Aschen einen grünen Wasen, der frisch aus der Erden gestochen ist, und bohr mit einer Spindel drey oder vier Löcher durch den Wasen gegen den Pont, biß aufs Tuch, oder bohr darneben ein Luft-

Luft-Löchlein ins Vaß, und wann du Wein heraus gelassen hast, reib das Loch wieder ein.

Seigern Wein wieder zurecht zu bringen.

Ein Becher voll gestossenen Weinstein, und so viel Rebasch, auch so viel Wein laß aus dem Vaß, und misch es wohl durcheinander, thue solches dreymal, und beweg es wohl mit einer Kluppen, sammle darnach den schaum auf, und thue es wieder ins Vaß, füll das Vaß nicht gar zu voll in der Bewegung, es lauft sonst zu viel heraus.

Oder häng eine Hand voll Nesseln mit den Wurzeln gereiniget ins Vaß, und wann sie Saamen hatten, zeitig oder nicht, so thue ihn davon, oder binde ein leinen Tüchlein darum, und häng es in Wein, so wird er frisch.

Nimm einen Becher voll des abgefallenen Weins, und das Viertel so viel Salz, siede es in einen neuen Topf wol, und verscheum es, gieß alles heiß ins Vaß, beweg es wie oben stehet, desgleichen als gihren währet. Darnach häng Bley, Stahl oder Blech darein, so wird der Wein.

So ein Wein eßigt oder anzickt wir, so häng in ein Fuder einen Becher voll Lauch-

Saamen,

Saamen, und so viel gereinigten Weitzen von Bälgen, und ein Pfund neues Wachs, so wird er von dem Anzicken behůt.

Einen sehr kôstlichen Wein-Einschlag zu machen.

Man nimmt schônen Schwefel so viel man selbsten will, stôßet solchen klein, und lâsset solchen auf gelinden Kohlfeuer in einem irdenen verglaßirten Napf mit einer Schnurreipen zergehen und fliessen, giesset dann solchen in ein reines Wasser, darinnen zuvor frischer Anis-Saamen gesotten worden, dann nimmt man ihn wieder heraus, trocknet ihn gelinde, lâst ihn aber fliessen, und giesset ihn in das Wasser wie zuvor, je ôfter man nun solches wiederholet, je reiner der Schwefel wird, je mehr ihm auch aller Gestank vergehet, daß er also sehr rein und von aller Schâdlichkeit befreyet wird. Endlich lâsset man solchen wieder zergehen, und ziehet von Zwillich oder leinen Tuche lânglicht geschnittene Schnitten dardurch, bestreuet es mit folgender Mixtur.

Nimm Veilwurz 8. Loth, Anis 2. Loth, Muscaten-Blůth 4 Loth, Coriander 3 Loth, Zimmet, Nâgelein, langen Pfeffer, jedes zwey und ein halb Loth, Fenchel 4 Loth, Pariß-Kôrner 3 Loth, Wismuth 8 Loth.

Besagte

Besagte Species werden alle gröblicht zerstossen, untereinander vermischet, und wenn man die Schnitten durch den Schwefel ziehet, und selbiger noch warm ist, muß solche Mixtur darauf gestreuet werden, oder mit grosser Behändigkeit, daß solches auf beyden Seiten geschwind geschehen könne. Man kan die Mixtur auf ein rein glatt Bretlein streuen, die noch also weiche und heisse Schnitten darauf legen, und auf der andern Seiten überstreuen. Wer will, mag auch allerhand bunte Blumenwerke unter die Mixtur thun.

Noch ein anderer Einschlag, der auch sehr gut ist.

Man nimmt auf 2. Pfund Schwefel, feinen Zimmet 1. Loth, Muscaten-Nuß 2. Loth, Muscatenblüth 2. Loth, Cordamömlein 3. Loth, Pariskörner 2. Loth, langen Pfeffer 2. Loth, Zittwerwurz 3. Loth, Weyrauch 3. Loth, Campher 1. Loth, Veilwurz 2. Loth, Ingber 2. Loth, Entzian 3. Loth, Galgant 2. Loth, Alaun 3. Loth, Anis 4. Loth, Fenchel 4. Loth, Coriander 2. Loth, Silberglätt 2. Loth, Paradieß-Holz 6 Loth, gelb Sandel-Holz, roth Sandel-Holz 2. Loth, Rosenholz 3. Loth, Wismuth 8 Loth,

gefeinter

gefeinter Röslein ein halb Loth, Roßmarin 2. Quintlein, gelben Veil 1. Loth, blauen Veil 1. Loth, verfahret damit wie im vorhergehenden angezeiget.

Noch ein anderer sehr guter Wein-Einschlag.

Nimm 4. Pfund Schwefel, tractire solchen wie oben gemeldet. Dann bereite folgende Mixtur zum Bestreuen, solcher durchgezogener Späne.

Nimm Weinstein 6. Loth, Salmiac 4. Loth, Anis 4. Loth, Fenchel 2. Loth, Coriander 4. Loth, Ingber 2. Loth, Mastix 2. Loth, Weyrauch 4. Loth, Benzoe 2. Loth, Storax Calam. 1. Loth, weiser Veilwurz 6. Loth, feiner Zimmet 2. Loth, Campher 2. Loth, Paris-Körner 2. Loth, Cordamömlein 2. Loth, Galgant 2. Loth, Bertramwurz 4. Loth, Nägelein 2. Loth, Muscatenblüth 1. Loth, Thymian 2. Loth, Myrrhen 2. Loth, Calmus 1. Loth, gefeinter Rößlein, Nägelein-Blumen, Kornblumen, Roßmarien, Roßmarienblüh, diese nach Belieben gröblicht pulverisirt unter einander vermischet.

Besser aber thut man, so man Hopffen, Holderblüh, Natter- und Nessel-Wurzel darunter auch mit vermischet.

Noch

Noch ein geringerer doch guter Wein-Einschlag.

Man nimmt auf 16. Loth Schwefel, 2. Loth Nägel-Blumen, 2. Loth Zitwer, 2. Loth Veilwurz, 2. Loth Mastix, 1. Loth Storax Calam. 1. Loth Benzoe, 2. Loth Weyrauch, 2. Loth Cardomömlein, 2. Loth Anis, 1. Loth Coriander, 1. Loth Fenchel, 6. Loth Carioffel-Wurz, 1. Loth Alant-Wurz.

Diese Species werden gröblicht pulverisirt, untereinander gemischet, und allerdings damit wie oben verfahren.

Aus Most einen guten Wein zu machen, der dem Italiänischen Wein gleich kommet.

Man nimmt 6. Loth Nägelein, 8. Loth guter Zimmet, 2 Loth Muscatennuß, 2 Loth Cordomömlein, 2. Loth Zitwer, 2. Quint Cubeben, 2. Quint langen Pfeffer, dieses alles gröblicht zerstossen, in ein rein leinen Säcklein gethan, und in den Most gehangen, und darmit vergähren lassen, bis er klar wird, alsdann kann man denselben anstechen. Wann man aber will, kan man das Säcklein mit dem Gewürze, immerzu darinn lassen, so bekommet man einen Wein, der den Italänischen gleich kommet.

Süssen Wein bey der Presse zu machen.

Wann der Most in der Gähre und noch warm ist, so giesset man das erste von der Kälter oder Trette von dem Moste darein, und thut nach Bedünken Weinstein darzu, und lässet das untereinander gähren. Wann er sich gesetzet, so thut man solches bis zum viertenmal, lässet aber das Vaß nicht übergähren, so wird der Wein gut und stark, auch darzu fein süsse.

Sehr herrlichen Wein bey der Presse zu machen.

Man sammlet der schönsten Fränkischen Trauben, so man bekommen kan, und lässet selbige alle von den Stengeln abstreiffen, thut dann solche in ein eigen Gefässe, damit nichts Unreins darzu komme, dann lässet man diese abgestreiften Beere fein sauber und reine treten oder kältern, hernach nimmt selbigen Most, und thut solchen in ein rein zuvor mit einen guten Wein-Einschlag zubereites Vaß, und lässet ihn fein gelinde vergähren. Man thut aber besser, so man an einem Faden schöne rein geschelte und Viertheilweis zerspaltene Borsdörferäpfel hinein hänget, und also vergähren lässet.

Wann solcher Most nun auf das beste vergähret und noch etwas warm ist, so nimt man folgender Gewürze, als feine Zimmet, Nägelein, Galgant, Cordomömlein, Muscatenblüth, nach Belieben, und so viel reinen rothen gestossenen Candelzucker, gröblicht zerstossen, untereiander vermischet, in ein rein Säcklein, und lässet von besagtem vergährten Most einen guten glasirten Topf voll, mit solchem darein gehenkten Säcklein, wohl kochen, hernach erkalten, dann alles miteinander sammt dem Säcklein wieder zu dem ander Wein in das Vaß thun, und selbiges wohl verspunden. Nach dreyen Tagen etwan kan man das Säcklein aus dem Vaß heraus ziehen, und selbiges wieder austrucken, abermals in das Vaß hängen, und das Vaß wieder vest zugespundet liegen lassen, so bekommet man einen sehr delicaten und gesunden Wein. Ist vielmal also gemacht worden.

Wie mit dem Most recht umzugehen, daß man guten Wein bekomme.

Wann der Most gihret, und noch warm ist, so giesset man darein einen Eymer voll süssen Mostes oder auch wohl zween, darnach das Vaß groß ist, so beginnet der Wein

wieder zu gähren, wie zuvor, und wann sich der Most gesetzet, gießt man wieder so viel darein wie zuvor, und dieses thut man also 3. oder 4. mahl, so wird der Wein sehr stark und gut.

Den Most bald lauter zu machen.

Man gieß in einen Eymer Most ungefehr einen Becher Weineßig, so wird er innerhalb vier Tagen rein und lauter.

Etliche thun von dem Erdreich des Wein-Gartens, darinn der Wein gewachsen, zwey oder drey Hand voll in ein Vaß, so setzet er sich in vier und zwanzig Stunden.

Den Wein gährend zu machen.

Man nimmt eine Hand voll Erden, darinn der Wein gewachsen, wirfet sie in das Vaß, so wird der Wein von Stund an gährend.

Einen guten natürlichen süssen und milden Wein im Herbst zu machen, daß er das ganze Jahr daure.

Will man guten süssen Wein machen, so nimmt man den Most von Stund an, wann er von der Tretten kommet, thut ihn in einen Kessel, lässet ihn bis an den dritten Theil einsieden, darnach thut man ihn in ein Vaß, so bleibet er das ganze Jahr süß.

Guten

Guten Wein im Most zu machen, der da gut süß, frisch und unverkehret bleibet, auch nicht sauer wird.

So muß man, so der Most den Unflat auswirft, gut rectificirten Spiritum Vini, von guten Wein gebrandt, in den Wein giessen, so wird er gut, wann er seine Zeit auslieget, und kann man ihn also lang behalten, als man selber will.

Dem Wein in der Most-Zeit zu helfen, daß er nimmermehr absteheт oder sauer wird.

Wann einer will, daß der Wein sanft und linde werde, so nimmt man guten Most von der Tretten, siedet solchen, und thut ihn in ein reines Vaß, nimmt dann Farren-Wurzel im Herbst, wäschet solche schön, trocknet sie, und legt es dann in das Vaß, darinnen der Most ist. Welchen Wein man nun mit solchem mischet, der kan und mag nimmermehr umstehen und sauer werden.

Guten natürlichen Wein übers Jahr gut zu behalten.

Man lässet den obersten und untersten Wein zuerst aus den Vaß durch drey Zapffen, der mittlere Wein ist nun der Beste. Probatum est.

Guten Malvasir zu machen.

Man nimmt Bisam, Paradisholz, Galgantwurzel, Muscatenblumen, jedes 1. Quint, Zimmet, Cordomomen, Nägelein, jedes 2. Quint, Zuckercandi 2. Loth, alles gröblicht zerstossen, in ein hölzern Vaß gethan, hernach von dem besten rectificirten Spiritu Vini darauf gegossen, und das Gefässe wohl vermachet, daß die Kraft nicht heraus gehe, und also 24. Stunden stehen lassen, dann thut man besagte Species in ein leinen Säcklein, hängt es mit einem Faden mitten in den Wein, 3. oder 4. Tage lang, dann nimmt man das Säcklein wieder heraus, so hat man einen natürlichen Malvasier.

Vom Ablassen.

Die schwachen und kranken Weine soll man im Winter ablassen, die starken im Lenzen und Sommer. So man auch schwache Weine auf stärkere Hefen geust, so werden sie davon kräftig und stärker.

Weine die bey vollem oder abnehmenden Mond, oder so der Ost-Wind wehet, das ist im Herbst, abgelassen werden, die brechen leichtlich. Man soll sie ablassen wann der Wind Boreas wehet, das ist im Winter, und so der Mond abnimmt, und in

schöner

schöner Zeit. Es soll unter der Erden geschehen, daß nicht das Wetter oder Wind den Wein brichig macht.

In dem Lenzen wenn der Westwind wehet, und wann der Himmel klar und lauter ist, so soll man den starken Wein ablassen, die Frankenweine die soll man im Winter abziehen, um der Kälte willen.

Wann der Wein abgezogen ist von der Mutter, und das Vaß voll ist, so merk ob sich der Wein verstossen oder verkehren will, oder nicht, und nimm ein lang Rohr, und stopf das fest zu mit einem Daumen, und stoß es durch den Wein auf den Grund, und zeuch die Hefen daraus, so schmeckest du ob sich der Wein verkehren will oder nicht. Oder nimm von diesem Wein mitten aus dem Vaß, und sied ihn, wenn er kalt wird, so kanst du aus dem Geschmack solchen erkennen.

Köstlichen Wein in Ablassen zu machen.

Schwenk das Vaß mit einem Schwenkwasser, thue hernach selbiges Wasser wieder heraus. Darnach nimm ein Loth Zimmetrinden, und ein Loth Negelein, ein Loth langen Pfeffer, und ein Loth Zucker, und ein Vierling Enzian, für zween Pfenning

Schwefel, und zerstoß solchen in einen Mörsel, und wann der Wein im Vaß ist, so mach ein Säcklein einer Spannen lang, und thu die Materien darein, also daß es warm in das Vaß kommt, und verspünt das Vaß, und laß es ruhen drey Wochen.

Oder, nimm ein Pfund Zuckercandi, und zwey Loth Zimmetrinden und gebrandten Wein auf ein Maas, und weissen Weinstein, und stosse den klein, und nimm desselbigen Weins zehen Maas, und sied dasselbige alles unter einander in einem Krug. Wenn du den Wein in das Vaß hast gelassen, so schütt die Materie auch in den Wein, und verspünt ihn, laß ihn hernach drey Wochen ruhen, so bleibt der Wein beständig über das Jahr.

Item nimm 2. Loth Tropf-Wurz, und 1. Pfund Zucker und Christian-Wurzeln, und Muscatblüth, das stosse alles, und mache ein Baumwollenen Sack der lang sey, und thue die Materie darein, und henk es in dem Herbst in den Wein, und verspünt das Vaß gar wohl, und laß den Wein vierzehen Tag also ruhen, darnach siehe darzu, findest du guten köstlichen Wein.

Noch

Noch ein anders.

Wann du Wein ablässest daß er trüb wird, so nimm zu einem Fuder das Weis von vier und zwanzig Eyern, und klopfe die wohl, und nimm ein Mäßlein Salz, und ein wenig gebeiteltes Mehl, und also viel lauteres Sandes, und lasse des trüben Weines ein Viertel aus dem Vaß, und rühre die vorgenannten Stück wohl untereinander, und gieß es zu dreyenmalen in das Vaß, und zu jedenmal rühr den Wein sehr wohl untereinander, mit einem löcherichten Holz, so darzu gemacht ist, und laß ihn darnach ruhen, so wird er lauter und schön.

Wie man die Weine pflegen und warten soll, daß sie gut bleiben.

Wer Wein pflegen will, der soll sie vor den Oster-Winden behüten, und vor der übrigen Hitz und Kälte, und wann es regnet oder donnert, das schadet ihnen sehr.

Nimm ein Vaß, das gemacht ist von Wacholder-Holz, und gieß den Wein in seiner Gährung darein, oder thue Wurzeln von Weinstöcken darein, so hält sich der Wein lang, oder hängt ein wenig Hopfen darein, in einem Säcklein, so wird der Wein stark und wohlgeschmack.

Guten Wein bey der Farb und Geschmack zu erhalten.

Nimm ein Theil Weid-Asch, und thu es in ein Säcklein, und häng sie in ein Vaß, das du wilt aufthun, so bleibet der Wein bey seiner Farb und Geschmack, und verwandelt sich nicht so lang er währet.

Item, verspůnt das Vaß wohl, und bohr durch das Vaß ein Löchlein, und mach ein Zöpflein darfür, daß du es ziehen kanst, wenn du daraus lassen wilt, so bleibt der Wein schön und gut.

Ein anderes Stück.

Wer den Wein pflegen will, der soll wissen was den Weinen schädlich sey, und man soll sie verhůten von den Osterwinden, und sie bewahren vor übriger Hitz und Kält, und wenn es regnet, so verstopff die Fenster, und bewahrs vor dem Donnern und Blitzen, dann das ist dem Wein schädlich und bewegen sich, stehen auch gern auf darvon.

Wie man die Keller bewahren soll.

Du solt den Weinkeller rein behalten, unter den Vässern und überall fegen, wenn es noth ist, und im Sommer bewahr die Thůr und die Fenster, daß die Sonn nicht in oder aus den Keller scheint, und im Winter verstopf sie wohl, daß keine Kält hin-

hinein kann, und verhüt ihn vor den Osterwind, und vor dem Donner und Blitz, daß die nicht hinein kommen.

Item, wenn du im Winter in dem Keller gehest, so thue die Thür fleißig nach dir zu, daß die Kält nicht hinein schlage, auch solt du verhüten, daß du kein Kohlfeuer drein machest, denn es ist den Weinen gar schädlich, der Dampf leget sich in die Wein, daß sie nachmals gern verstossen.

Item, welcher Kellerthür und Fenster stehen gegen den Süd- und Nordwind, die seyn die besten, die magst du zu Zeiten offen lassen, wann der Himmel hell ist, und die guten Winde wehen, doch daß solches geschehe am Abend oder Morgens, wenn es nicht heiß ist.

Wein prüfen und erkennen, wann man die Wein kauffen oder verkauffen soll.

Ein fein hübsches lautres Gläslein giebt dem Wein eine schöne Farbe, zu besichtigen, und das soll geschehen, wann der Himmel hell und klar ist, so ist der Wein an Farb und Geschmack desto besser.

Wann man Wein kauffen und probiren will, so esse ein wenig Brod aus einem Brunnenwasser, darauf thue den Wein versuchen,

suchen, dann zu ganz nůchtern oder satt, benimmt einen Menschen den Geschmack. Etliche essen zuvor auch von einen Apffel, damit sie den Wein desto besser průfen und schmecken kőnnen.

Ein anders Stůcklein.

Wenn man Wein mitten aus dem Vaß nimmt, und den über ein Feuer aufwallen lǻßt, und was Geschmacks der Wein gewinnet, wann er kalt wird, dergleichen Geschmack gewinnet der Wein in dem Vaß in seinem Alter.

Wann der Sůdwind wehet, so verwandelt sich der Wein gern, so průfet man wohl ob der Wein etwas Bős in sich habe. Auch soll der Weinkǻuffer den Wein oft průfen, oder in den Mund nehmen, und lang darinnen halten, darnach wird er des Weins Geschmack desto besser erkennen.

Welcher Wein im Mayen, Brachmonat und im Augustmonat weiß ist, der ist gut.

Wann der Wind wehet von Orient, so ist der Wein am allerschwǻchsten, und erzeiget sich, was Schwachheit in ihm ist.

Ists aber daß der Wind frisch wehet, so ist der Wein auch zu derselben Zeit frisch und stark, also soll man ihn zu versuchen geben und verkauffen.

Zu

Zu erkennen, ob der Wein beständig bleibe oder nicht.

Nimm ein Rohr das ganz hohl ist, stoß durch den Wein ins Vaß, auf den Grund und durch die Heffen, und halte das Rohr oben zu mit einem Finger, und zeuch das Rohr heraus, und schmeck zu der Heffen, riechs wohl, so bleibt der Wein bey seiner Farb und beständig, hat sie aber einen bösen Geschmack, so ists ein Zeichen, daß der Wein nicht beständig ist.

Oder nimm des Weins mit einem Rohr oder Schöffer mitten aus dem Vaß in einen Becher, ist er beständig, so vergehet der Schaum darauf von Stund an, bleibt er aber und der Schaum stehet lang darauf, so ist der Wein nicht beständig.

Von etlichen Künsten so man in dem Herbst zu dem Wein braucht.

Nimm ein Vaß, darein du den Wein wilt giessen, und leg das auf das Lager, und kehr den Spunt unter sich, und setz ein Kachel mit Kohlfeuer darunter, und nimm für ein Pfenning Venedischen Weyrauch, und leg ihn auf die Kohlen, daß der Rauch in das Vaß gehe, darnach stopf das Vaß mit einem Tuch zu.

Item

Item, man soll das Vaß legen auf seinen Läger, und wann man den Wein hinein giessen will, so soll man vor ein Hand voll Salz braun brennen, und in das Vaß thun, und darnach soll man nehmen für drey Pfennig gebrandten Wein, und soll ihn giessen auf das gebrandte Salz in das Vaß, und soll ein Tüchlein netzen in Brandenwein, und soll es anzünden, und zu dem Spunt hinein lassen fallen, so entzündet sich der gebrandte Wein in dem Vaß, und wird ein guter Rauch, und der Wein bleibt darinn beständig.

Auch wann der Wein vergohren hat, im Herbst, so nimm ein Maas Malvasier, und thue das in ein kleines Kesselein, und setz es an das Feuer, und laß es sieden, und stoß zwey Loth Zimmetrinden in einem Mörsel, und thue es in den Kessel, und lasse es sieden untereinander, und gieß es so heiß in das Vaß, und verspünt es gar eben, und laß es vier Wochen darinn liegen, und darnach nimm ein halb Pfund Zuckers, und zwey Maas süssen Wein, und sieds untereinander, und gieß es auch in das Vaß, und stopfs wohl zu, und laß es vier Wochen liegen.

Köstlichen Wein im Herbst zu machen.

Nimm ein Kübel voll Brunnenwasser, und ein Hand voll Saltz, und thue es untereinander, und gieß es in das Vaß, und das Vaß soll zuvor sauber geschwenkt werden mit dem Salzwasser, und gieß wieder heraus, und verspünt das Vaß gar wohl, bis du das ander auch hinein thust, hernach nimm ein halb Pfund Johanniskraut abgestreifet, und ein halb Pfund Zucker, und ein halb Pfund Zimmetrinden, und sied es wohl untereinander in einem Kessel, und seihe es durch ein Tuch in das Vaß ganz warm, der Wein muß aber zuvor in dem Vaß seyn, und laß es leer um eine quere Hand, sonst stieß der Wein dem Vaß den Boden aus, und spünt es gar wohl zu, und versprenze es hinten und vornen, so wird der Wein stark im ablassen, wann du schon schwachen Wein hast, und den gemachten Wein eine Weil behältst, so kanst du zwey oder drey Fuder damit stark machen, wann man ihn darunter zeucht, und derselbige Wein ist gut und gesund zu trinken.

Wann du den Wein abliessest und gleich aufschüttest zu keltern, so nimm ein Loth Anis, und zwey Loth Zuckercandi, und ein

Loth

Loth Enzian, und ein Loth Johanneskraut abgestreifet. Man muß den Enzian stoßen, und das alles untereinander thun, auch soll man das Vaß legen an ein kühlen Ort, und die vorgeschriebene Materie in einer grossen Pfannen, über einem Feuer lassen erwarmen, und hernach in dem Wein geschütt, und spünt das Vaß zu, und laß ihn liegen vier Wochen, und wann der Wein versucht wird, so ist er köstlich und mild. Wilt du ihn zwey Jahr also stark und gut behalten, so siede Beyfußwurzel mit zwey Maas guten Wein, und gieß es in dem Wein, das ist gut für alle Gebrechen des Weins.

Einen guten Einschlag und Span köstlichen Ring zu machen, der da dienet zu allen Weinen.

Nimm 2 Pfund Schwefel, stoß ihm klein in einem Mörsel, und darnach den Schwefel in einen Hafen, und gieß Wasser daran, und laß ihn sieden auf eine Stunde, und seihe das durch ein klein Sieb, und laß es wieder trucken werden, darnach nimm einen Tiegel, und thue den Schwefel darein, laß den wieder zergehen über den Feuer, biß daß er lauter wird. Darnach zeuch ihn auf ein grob leinen Tuch, und nimmt diese hernach geschriebene Stück darein.

Ein

Ein Vierling Anis, vier Loth Violwurzel, die weiß ist, 2. Loth Muscatblüh, 2. Loth langen Pfeffer, 4. Loth weissen Weyrauch, 1. Loth Mastix, 3. Loth Pariskörner. Und stoß die Species durcheinander, und wann du den Schwefel zeuchst, so streue die Species auf das Tuch, so du das aus dem Schwefel zeuchst, dieweil es noch gar warm ist.

Wann du Wein schenkest, und wilt daß er dir nicht abfallen kan, so nimm Baumöl, nachdem das Vaß groß ist, und wann der Wein leer ist, daß er beyde Böden betrift, so gieß das Baumöl hinein, und wenn du weist wie lang du an den Wein schenkest, so verlieret er seine Farbe nicht, und wird nicht kanig, und wann du das Vaß aufschlägest, so findest du das Oel wieder in dem Vaß.

Wann ein Wein nach dem Einschlag stinkt.

Nimm ein heiß Brod, das erst aus dem Ofen kommt, brich das von einander, und leg das auf den Spund, und laß liegen bis es kalt wird, so zeucht es den Geschmack an sich. Ist das Vaß groß, so thu es einmal oder drey, es hilft und ist bewehrt.

Guten Ring zu machen.

Nimm zu einem Pfund Schwefel zwey Loth Cardomomi, ein Loth Anis, ein halb Loth Ingber, zwey Loth Wismat, ein halb Loth Venedischen weissen Weyrauch, Muscatblüh, Muscatnuß, Zitwer, langen Pfeffer und Bertram, jedes ein halb Loth. Das alles zerstoß, und thue den Schwefel in eine vergläßte Pfann oder Kachel, und auf einer Glut mit einem Hölzlein zertreiben, bis daß er dünn wird, und darnach schneid grobe Tücher zu Plätzlein, einer halben Ellen lang, und dreyen Finger breit, und so der Schwefel zergangen ist, so schütt das Gewürz darein, und rührs untereinander, und zeuch die Platz einem nach dem andern dadurch, und zu einem Fuder Wein brauch nicht gar einer Hand breit, den Spund soll man vor und nach wohl verwahren, so giebt es beständigen Wein, und schadet niemand.

Wann ein Wein auffstehet oder gähren will, wie solchem zu helfen.

Wann man höret, daß der Wein beginnet zu kinken, welches man genau in acht nehmen muß, und das Ohr auf den Spunde legen, dann das ist eine gewisse Anzeigung,

daß

daß der Wein gihren will, so nimmt man den vierten Theil eines Büchsenschusses vom Schießpulver, und thut es in das Vaß, so wird er sich sofort bekehren, und wird lauter und schön werden. So er aber aufgestanden, daß er brauset, so muß man 1. Pfund Bley oder Zinn nehmen, solches schmelzen, und so heiß in das Vaß giessen, so setzet sich der Wein von Stund an wieder, und wird stille.

Wann der Wein kanicht worden, wie solchem zu helfen.

Wann der Wein beginnet Kan zu setzen, und doch sonsten noch frisch und gut ist, kan dieses schon genug seyn, daß man zwischen den Lappen und Spunde ein wenig Salz schüttet, es frißt den Kan allein hinweg. So er aber ganz kanicht, und der Kan gleichsam röthlicht, desgleichen auch oben auf unter dem Kan sich dick oder schwer erzeiget, thut dieses dem Weine nichts, sondern man muß nehmen eine ganze Hand voll Salz, darnach das Vaß groß ist, und das lassen auf das allerheisseste werden, also daß es ganz glühend seye, und solches alsdann zum Spunde hinein thun, dicht zumachen, und wohl untereinander arbeiten lassen, schadet

dem Weine ganz nicht: man kann ihn aber über eine Zeit, so man will, ablassen, in ein ander zugerichtetes Vaß, dieses ist auch gut, wann der Wein aufsteigen will.

Sonsten nimmt man auch nur klein zerstossenen Borax, und thut solchen in den Wein. Diesem allen aber vorzukommen, daß man dieser Mühe überhoben seye, so gebrauche man nur einen guten Wein-Einschlag, wornach alsdann kein Wein kan kanicht werden, sondern wird sich rein und schön halten.

Wann ein Wein die Farbe verlohren, wie solchem wieder zu helfen.

Man nimmt zu einem Vaß einen Becher voll Kühemilch, und so viel Weitzenkörner, stösset solche bis die äusserste Schalen oder Hülsen abgehen, wäschet sie hernach in einem klaren Brunnenwasser, und thut sie also unter die Milch, und hernach in das Vaß, beweget den Wein wohl mit einem durchlöcherten Rührscheid, füllet das Vaß und spindet es zu, in 14. Tagen wird der Wein schön und kräftig seyn. Die Milch giebet ihme die Farbe, der Weitzen aber dem Geschmack. Etliche nehmen an statt des Weitzens Kraftmehl, ich halte es aber mit den Weitzen.

Wann

Wann der Wein schwer und lange worden, wie solchen zu helfen.

Man nimmt einen guten Becher voll des abgefallenen oder schweren Weins, und eines vierten Theils so viel Salz, siedet es wohl in einem neuen glasirten Hafen, und verschaumet es wohl, und gießt es also heiß in das Vaß, benezt es mit einem durchlöcherten Rührholze bis es wird als wolte es gähren, hernach hänget man Bley oder Stahlbleche an eine Schnur oder Faden darein, so wird der Wein wiederum frisch und gut. Probatum est.

Wann ein Wein nach dem Einschlag schmecket und zu viel Schwefels hat.

So nimmt man einen neuen Topf, legt solchen auf Kohlen, daß es ganz glühend werde, und stürzet ihn über das Spundloch, so ziehet der Topf allen Schwefel an sich, so viel man will.

Oder man nimmt heisses Brodt, wie es aus dem Ofen kommt, bricht es entzwey und legt es auf das Spundloch.

Gelinden Wein frisch zu machen.

Man nimmt die Rinden von Fichten-Holz, darinn viel Pech oder Harz ist, zer-

bricht es klein und thut es in Wein, und nimmt Birkenholz, schneidet Späne darvon, und thut sie auch in den Wein, rühret den Wein wohl mit einem Rührholz, und lässet ihn ruhen 6. Tage, so wird er wieder so frisch, als er vormal gewesen.

Saure Weine gelinde zu machen.

Man nehme auf ein Eymer Wein ein Quart Wasser, 1. Pfund Salz, ein Maas süsse Milch, von vier Eyern das Klar, eine Maas gesottene Erbisbrühe, und thue es darein.

Auf andere Art versäuerten Wein zu helfen.

So der Wein anzückt oder sauer will werden, so hänget man in ein Fuder oder zwey Viertel einen Becher voll lange Tannzapffen, oder so viel von Schalen gereinigter Weitzenkörner, und ein Pfund neues Wachs, so wird er von dem Anzick gesichert.

Dem rothen Wein eine schöne Farbe zu geben.

Man nehme der rothen Rosen so im Getraide wachsen, und trockne die an der Sonnen, thue sie hernach in ein Säcklein, hänge es 14 Tage in den Wein, so wird er schön roth.

Rothen Wein blank zu machen.

Man nimmt das Weisse von 12. Eyern, und pulverisirt es, thut das Pulver in ein leinen Tüchlein, und seihet den rothen Wein dadurch, so wird er blank und weiß.

Blanken Wein roth zu machen.

Man nimmt ein Pfund gedörrter Kornblumen, thut die in ein grosses Glas, und gießt ein Nössel guten Brandwein darauf, macht das Glas zu, daß keine Luft darzu kommet, lässet es drey Tage stehen, darnach gieß man es in den Wein.

Oder man nimmt Heydelbeer, so man an vielen Orten Schwarzbeer heisset, zerstösset sie in einem Mörser, macht Kugeln darvon, und backt solche in einem Ofen wohl aus, darnach thut man sie in den Wein, 2 Pfund auf einen Eymer, 4. Pfund auf ein Viertel, so hat man einen guten rothen Wein, desgleichen kann man dieses auch an dem Most thun.

Oder:

Man nimmt Torna Solis, Römische Rosen, und rothe Rosen, diese drey Stück in ein Säcklein in den Wein gehangen, giebt guten rothen Wein.

Oder man nimmt Haberstroh, thut das in ein Vaß, ziehet blanken Wein darauf, so wird der Wein schön Goldfarb.

Schwere unreine stinkende und verdorbene Weine wieder zurechte zu bringen.

Wann ein Wein ganz abgenommen hat, schwach, seyger und trübe worden, so nehme man Rosen und Rauten, eines so viel als des andern, und halb so viel Körner aus den Tannzapffen gerieben, in ein Säcklein gethan, in die Mitten des Weins gehänget, sieben Tage lang, das bringet den Wein wieder zurechte, giebt ihm alle seine vorige Kraft, machet ihn lauter, schön und stark zu trinken. Man mag auch schönen Beyfuß, Weitzen und Weyrauch darzu thun.

Gebrochenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Rothe Benedicten-Wurzel in Wein geleget, der sich gebrochen hat, oder verkehret, auch gar abgeschmackt worden, das bringet seine Kraft wieder.

Wann ein Wein abstehen will.

So mache man den Spund auf, siede des gebrochenen Weins so viel, als einem bedün-

bedünket, daß der andere Wein darvon könne heiß werden, gieße den gesottenen Wein warm in das Vaß, doch daß das Vaß voll seye, vermache das Spundloch schnell, in 14. Tagen ist der Wein wieder gut.

Auf andere Art.

Man nimmt weissen Weinstein klein gestossen, eine Schüssel voll, darzu 10. Eyerklar, und des gebrochenen Weins zwey Maas, schlägt es wohl durcheinander, und giesset es in das Vaß, in 14. Tagen ist der Wein wieder schön.

Gebrochenen Wein wieder schön zu machen.

So nehmet das Weisse von 10. Eyern, drey Pfund Honig, eine Hand voll Salz, reibt es durcheinander mit Wein, seihet es durch ein Tuch, hänget es in ein fuderich Vaß, rührs untereinander in dem Vaß mit einem Stecken, so wird er lauter.

Noch auf eine andere Art.

Man nimmt erst gemolkene Milch zu einem Fuder ein Maas, thut sie in zwey Häfen, giesset sie aus einem Hafen in den andern, thut den Schaum darvon, bis die Milch blau wird, darnach so bohret man ein Loch einer Spannen lang vom Spunde, darauf setzet man einen Trichter, gießt die

Milch darein, rühret es durcheinander, bis die Milch gar hinein kommet, füllet das Vaß zu, und nimmt eine Hand voll Salz, je weisser je besser, machet es in einer Pfannen wohl heiß, thut es in den Wein, schlägt den Spund zu, und lässet es darinn liegen. Probatum.

Trüben abgestandenen Wein wieder zurecht zu bringen.

Wann der Wein hoch auf den Hefen lieget, so muß man den Spund wohl verstopffen, schlägt das manchmal um, läßt den Wein hernach ruhen, so lang bis sich die Hefen setzen, so wird der Wein lauter, und kommet wieder zu seiner ersten Tugend: hat aber das Vaß nicht Hefen, so nimmt man ein andere frische Weinhefen. Oder nehmet frischen Leimen, eine Schüssel voll, macht den Leimen mit dem Weine an, thut es in das Vaß, verspündet es wohl, welzet es hin und wieder eine Stunde lang, und wann sich der Wein verkehret hat, so wird er gut.

Oder:

Man nimmt zu ein Fuder Wein 3. Hände voll Salbey, 3. Hand voll Hopfen, lässet es darinn hangen drey Tage.

Etliche

Etliche nehmen frisch Nußlaub, waschen es aus frischem Wasser, thun es nachmals in den Wein, und ziehen hernach den Wein ab, auf ein ander Vaß.

Oder man nimmt Alantwurzel, schneidet sie zu Stücken, hänget sie an einen Faden in den Wein, so er in einem frischen Vasse ist, läßt es 8 Tage lang darinnen hangen, er benimmt den Wein allen seinen bösen Gestank.

Dicke Weine wieder dünne zu machen.

Man nimmet gemahlen Senfmehl, zerreibet es mit dem Wein, giesset es in den dicken Wein, schlägt ihn wohl zu Grunde, darnach lässet man ihn ruhen, er wird schön und frisch.

Kanichten Wein wieder schön zu machen.

So nehmet grüne Pappeln, stosset sie, und thut solche in ein Säcklein, hänget es in dem Wein, so groß als eine mäßige Kannen, nehmet fichtene Rinden, thut die obere Schalen darvon, nehmet deren einer mäßigen Kanne groß, lasset sie trocken werden, und hänget sie auch in das Vaß neben das Säcklein.

Auf

Auf eine andere Art.

Nimm eine Quitten und zerschneide die in vier Theile, doch nicht gar von einander, überlasse das Vaß, und hänge sie hinein, doch daß sie den Wein nicht berühre, so ziehet die Quitte den Kan allein an sich, und wird schimlicht.

Trüben abgestandenen Wein wieder frisch zu machen.

Man nimmt zu einem Fuder Wein ein Glas voll Rebenaschen, die wohl gereiniget ist, mit Wein vermischet, ein Teiglein daraus gemachet, solches in drey Theile getheilet, und nach einander in das Vaß gethan, wohl gerühret, laß also eine Zeit lang ruhen, so wird er frisch und schön.

Oder nehme Aschen von Eichenrinden wohl gesiebet, und ein Glas voll in das Vaß gethan.

Etliche zünden Epheu an, und werfen es in den Wein, so wird er beständig.

Daß sich der Wein nicht verkehre, breche, streng und ungeschmack werde.

Solle sich der Wein nicht verkehren, oder feige werden, so giesset in ein ganz Fuder Wein

Wein ein Viertel Aqua Vite von gutem Wein gebrandt, so wird er nicht seiger oder mußfärbig, sondern lauter, klar und wohlgeschmack, dienet auch wiederum zu trinken; solches muß aber am Herbst geschehen.

Trüben Wein zu läutern.

Man nimmt warme Kühmilch, gießt es in das Vaß, rührt den Wein wohl durch einander, so wird man über Nacht einen schönen lautern Wein haben.

Abgestandenen Wein wiederum zurecht zu bringen.

Zu einem Fuder Wein nimm Kühmilch, Zucker, Abfeilung vom Hirschhorn, jedes ein Vierling, und solt jedes besonder in einem leinen Säcklein in den Wein henken, so wird es noch kräftiger.

Oder nimm zu einem Fuder Wein ein Pfund gestossenen Rauten-Saamen, ein Vierling Zucker, henke jedes besonder in den Wein, so wird er stark.

Wie man verstorbenen Wein wiederbringen, auch wie man die Weine bewahren soll, daß sie nicht brechen, und sich nicht verkehren.

Nimm der bittern Mandeln und Vertram, und thue die in kalt Wasser, daß die

Haut

Haut davon geschelet wird, hernach schneide es klein, und thue es in Wein, ist bewährt.

Item, so ein Wein ganz abgenommen, krank, sciger und trüb ist worden, so nimm Rosen und Rauten, eines so viel als des andern, und halb so viel der Körner aus den Tannzapffen gerieben, und in ein Säcklein gethan, selbe in die Mitten gehenkt, und sieben Tage henken lassen, das bringt den Wein wieder seine Farbe, und macht ihn lauter, schön, stark und frisch zu trinken. Du magst wohl schön Beyfuß darzu thun, und schön Weitz oder Weyrauch.

Item, nimm das Weiß von Eyern, und zerschlage das wohl mit Salz, und gieß das in den Wein, und zerschlage ihn wohl, so kommt er wieder zu ihm selber in drey Tagen, und laß hernach den Wein ab, daß er nicht schmeckend wird von den Eyern, so wird er gut. Oder nimm zwey Stück Weyrauch, und legs in den Wein der abnimmt, so wird er nicht schwächer.

Daß sich der Wein nicht verkehre, breche und ungeschmack werde.

Nimm, wann der Most vergohren hat, Millefollium oder Schafgarbe, oder gieß Oele darauf, wie vorgeschrieben ist.

Item,

Item, wilt du daß sich ein Wein nicht verkehre, oder brichig und zehe wird, so lang man davon schenkt, so nimm ein grob leinen Tuch, legs über den Spund des Vasses, darinn der Wein ist, und leg darein schön gerändelten Linden= Büchen= oder Eschen=Asche, du magst auch wohl von frischen Tannen=Aschen nehmen, also daß die Aschen auf dem Vaß zween oder drey Finger dick sey, und stich durch die Aschen drey oder vier Löcher mit einer Spindel, bis auf des Tuches Spund, und leg auf die Aschen ein schönen grünen Wasen, das magst du verneuen in drey, vier oder fünf Tagen einmal, und merk, der Wein verzehret sich nimmermehr, weder an der Farbe noch an dem Geschmack, auch magst du daß Tuch und die Aschen unverneuert lassen, dieweil der Wasen grün ist.

Daß kein Wein breche.

Nimm Hopfenblumen, oder Beyfußsaamen, oder Fönum Gräcum, das find man in den Apothecken, thu es in das Vaß so er giehrt, so bricht dir kein Wein, und wann er giehret, so thu das wieder heraus, daß der Wein nicht mehr schmeckend wird.

Item,

Item, thu Wacholderwurzel darein, dieweil er giehret, oder gebeutelt Mehl, wär der Wein jetzund gebrochen, bringt ihn wieder zu seiner Farbe, und wann es anfängt zu donnern, so mach ein Ballen aus truckenen Mehl, und leg ein schönes Tüchlein auf den Spund, und deck den darauf, und truck es in den Spund, so verändert sich der Wein nicht.

Wilt du Wein behalten daß er nicht breche, dieweil man daraus trinkt, so brenne Rebholz zu Aschen, und thu sie in ein Säcklein, daß von den Spund gehe bis auf den Grund, so bricht der Wein nicht, weil ein Maas Wein in dem Vaß ist. Oder hänge Nesselkraut oder Wurzel darein, und schlage den Spund zu, so bricht der Wein nicht.

Gebrochnen Wein wieder zurecht zu bringen.

Nimm Wacholderholz, und schab die groben Rinden darvon, und die andere schab bis aufs Holz, eine gute Hand voll, und dürr sie an der Sonnen, oder auf einem Ofen in der Stuben, und thu sie in den Wein, und laß darinn liegen, so kommt er wieder zurecht. Wilt du aber abgetropften

ten Wein wieder zurecht bringen, so hänge wilden Hopffen darein, zwey oder drey Tage.

Wann sich der Wein verstossen wolt.

Wenn du siehest, daß ein Wein sich verstossen hat, so schlaget den Wein mit einem löcherichten Holz, darzu bereitet, kreutzweis gegeneinander auf zweyen Seiten, und das Holz soll also groß seyn, daß du es zu dem Spund hinein bringen kanst, und rühr den Wein mit selbigen Holz wohl, das er gischt und schäumte eine ganze Stunde, und thu ihn dann in ein neu gebrandt Vaß, so wird er lauter, frisch und gut.

Wann der Wein gebrochen ist.

Soll man nehmen bey jeglicher Ohmen Weins, ein Maas Milch die warm sey, daß man sie am Finger erleiden mag, und zwo Hand voll Salz, und ein Maas Wasser so auch warm ist, und gieß in das Vaß, und laß den Wein darauf ruhen.

Guten natürlichen süssen, milden Wein im Herbst zu machen, der das ganze Jahr bleibt.

Man soll in der Gährung in ein Vaß mit Wein ein Stück mit Speck hängen, in

einem saubern Säcklein, und vermach das Spundloch, daß du ihm nur ein kleines Luftlöchlein lässest, so bleibet der Wein in seiner Giehrung, und wird süß, schön und lauter.

Wilt du guten süssen Wein machen, so nimm den Most von Stund an von der Kelter, und thu ihn in einen Kessel, und laß ihn einsieden auf den dritten Theil, darnach thu ihn in ein Vaß behalten, so bleibt er durch daß ganze Jahr süß.

Guten Wein in Mösten zu machen.

Wann der Most die Unreinigkeit nimmer auswirft, so nimm guten starken Brandwein, und gieß ihn in den Wein, so wird er darnach gut, wann er seine Zeit ausliegt, darnach magst du ihn behalten so lang du wilt.

Guten süssen Wein zu machen, der süsser sey dann der Most, und darzu lauter und klar.

Zum ersten merk, daß du auf ein Tag so viel Leser bestellest, die die Trauben all ablesen, so viel du darzu haben wilt, die solt du unzerknirschet hinein führen, und denselben Abend noch aufschütten zu keltern, oder Morgens gar früh, darnach soll er die Träublein auf der Kelter zertreten, und soll

das

das Vaß trocken bereit seyn, darein soll man ein halb Quart Brandtwein schütten zu einem Fuder, und soll das zuspinden, und hin und her welzen, darnach setz es auf die Böden, und legs auf ein kühles Ort, darnach nimm Enzian, Negelein, ein jedes ein Loth, Zimmet ein halb Loth, und stoß das alles zusammen in einem Mörsel, und zwey Loth Zuckercandi, und überzognen Anis, und das alles untereinander auf bloß Trauben in das Vaß geworfen, und darzu ein Pfännlein voll Johanneskraut, darnach thu den Wein in das Vaß, und laß es leer auf eine quere Hand, und deck es mit einem Stein, und laß es liegen ohngefüllet einen ganzen Monat, darnach fülls zu mit einem lautern Wein der gegohren hat, so wird er wohl gefärbt, lauter, klar, süß und däuig.

Wie man die Weine süß behalten soll, sobald sie von den Reben kommen.

Ehe er anfängt zu gihren, so nimm eine Hand voll Senfmehl, und thu es in das Vaß, untereinander geschlagen mit Stecken, auf eine halbe Stund, der Wein bleibt allzeit süß.

So sich ein Wein verkehren wolt.

Nimm heiß Gerstenbrod aus dem Ofen, und brich das von einander, und legs auf den Spund, so lang bis es kalt wird, und thue das etlichemal nach einander, bis es den üblen Geruch auszeucht. Oder nimm eine rechte Benedictenwurzel, und thue die in den Wein, die bringt den Wein wieder zu seiner Kraft, und macht den Wein wieder wohlriechend. Eschene Rinden in Wein geworffen, der sich verkehret hat, den macht sie wieder gerecht, oder ein heiß Brod, so erst aus dem Ofen kommt, zertheilet und darauf gelegt.

Weissen Wein roth zu machen.

Körner oder Beerlein von Beerbißholz, zu Latein Berberis, in Teutsch Versig-Saurach oder Erbselen genannt, wann sie zeitig seyn, dürre sie, und wann du wilt, so häng sie in einem leinen Tuch ins Geschirr darinn der Wein ist, so siehet man über eine kleine Weil, daß der Wein roth wird. Oder häng gedörrte Kornblumenblätter also darein, oder Klapperrosen.

So ein Wein üblen Geschmack hat.

Nimm eine Hand voll Salbey, und so viel Hopffen, spalte eine grosse Galgant-

wurz

wurz mitten entzwey, thu es in ein Sack, häng es drey oder vier Tag in das Vaß, so höret der Geschmack auf.

Wann man aber erkennet daß der Geschmack von Bech oder Vaß sey, so muß man den Wein in ein rein Vaß ablassen, und vorbenannte Materien darein gehängt.

Oder nimm ein frisch Gerstenbrod, wann es erst aus dem Ofen genommen, brechs in zwey Stück, leg das eine Theil auf den Spund ganz heiß, thue das ander Theil wieder in den Ofen, bis das ob den Spund erkaltet, hernach nimm das andere, und also wechselweis, so ziehts allen üblen Geschmack aus.

Etliche wenden den üblen Geschmack mit Wein-Spänen, Wacholderbeer, Isopenholz, Bast vom Mittelholz daran Harz ist. Jedoch den übelschmeckenden Wein ist vor aller Arzney noth der Ablaß.

Wann der Wein wie Käßwasser aussiehet.

Nimm Honigschaum, röste selbigen wohl in einer Pfannen, und ein halb Pfund Pfersingkern, die zu Pulver gestossen, darnach seihe sie mit Wein durch ein leinen Tuch, thu des Weins auch ein Becher voll

darunter, gieß ins Vaß, so gewinnt der Wein gute Farbe.

Ist ein Wein Wasserfarb, so häng drey Tag Saffran, so dick als ein Ey darein, so bekommt er eine rechte Weinfarbe.

Trüben Wein schön zu machen.

Hänge Brombeerlaub an einen Faden in den Wein, so wird er in kurzer Zeit schön und klar.

Wein der nach Bech schmecket.

Thue ihn aus dem Vaß in einen grossen Kübel oder ander Geschirr, daß der Geschmack davon ausriechen mög, thu darnach Eppigkraut in ein rein leinen Tuch binden, und hängs in Wein, laß ihn zween Tage stehen, darnach gieß den Wein wieder in ein ungebichtes Vaß. Will es noch nicht helfen, so soll man Salbey und Hopffen darein hängen. Also kan man den Wein, der nach der Erden schmecket, wieder helfen.

Mancher,

Mancherley köstlichen Wein und Meth von Kräutern, Specereyen und andern zu machen.

Holder-Wein zu machen.

Nimm Holderblüh, und brich sie ab, von den Stengeln, und dürre sie auf einem saubern Tuch in der Luft, und nicht an der Sonnen, und häng sie an der Luft, biß an den Herbst, daß sie nicht schimlich werden, und thue süssen Most in ein Vaß, und laß ihn gihren, und wann er in dem Satz ist, so häng die Blumen in das Vaß, oder schütt sie darein, so wird der Wein wohlschmeckend, oder natürlich zu trinken als Malvasier, oder Muscateller seyn.

St. Johannes-Wein zu machen.

Nimm St. Johanneskraut, und stoß es ist ein Vaß bis voll ist, und schütt Most darauf, und wann der Wein vergihret, so thu das Kraut heraus, und wasch es sauber, und laß es dürr werden, und thu es im Merzen wieder in eines, oder nimm wieder frisch Johanniskraut, und fülle es mit andern Wein.

Wie man guten Meth machen soll.

Nimm ein Maas Honig zu sechs Maas Wasser, und sied es bey dem Feuer, wie

ein jung Rindfleisch, und dieweil es sied, wirf darein Rotdolten von rothen Rosen, und schåum ihn recht für sich ab, und das Feuer muß hell brennen, ohne Rauch, und wann er genug gesotten hat, so thu ihn ab, und laß ihn wohl erkalten, darzwischen nimm zu fůnf Viertel Meth, den du gesotten, ein Maas Honig, das thu in einen Kessel, und laß sieden über einer Glut, und rühr es immer um bis er rothe oder braune Farb gewinnet, darnach du die Farb haben wilt, und nimm des gesottenen Meths, und schůtt ihn unter das Honig, rührs wohl, und schůttle es wohl untereinander, darnach nimm frischen Lorbeer, stoß sie, und hångs drein, und laß ihn wohl ůberschlagen, ehe du ihn in das Våßlein thust, und wilt du ihn stårken mit gutem Gewůrz, oder mit Hopffen, das magst du auch wohl thun.

Einen guten gemeinen Meth zu sieden.

Nimm frischen Honig ein Theil, frisch lauter Brunnenwasser acht Theil, thue es in einen kupffernen Kessel, über ein helles Feuer, lasse es sieden, und so bald sich etwas auswirft, so verschaume es wohl. Will man ihn frisch hinweg trinken, so muß man ihn nicht zu dicke einsieden lassen: will man

ihn

ihn aber eine Zeitlang verwahren, so låst man ihn so lange sieden, bis er klebicht wird, alsdann in ein Vaß gethan, aber es muß auf zwey queer Finger breit ledig seyn, und stehen, wegen des gähren.

Man mag auch Zimmet, Muscatenblumen und Nuß, Negelein, Jngber und Galgant in einem Tůchlein darein hängen, auch der Farbe wegen etwas Saffran, und also vergihren lassen: Und wann er vergohren, solle er drey Monath lang hart verstopft liegen bleiben, und darnach getrunken werden.

Etlicher Orten wird er in der zugespůndeten Tonnen eine Zeitlang in die Erde vergraben, davon verliert er den Geruch und Geschmack des Honigs und Wasser, und wird am Schmack dem Weine gleich.

Måth auf eine stärkere und bessere Art zu sieden.

Man nimmt des besten Honigs 40. Pf. Regenbrunnen oder ander fliessend Wasser 250. Pfund, låßt es mit einander in einer kupfernen Bråupfannen kochen, bis ungefehr auf die Hålfte, oder ein wenig darunter, alsdann lau-warm werden, darnach in ein Weinvaß, das inwendig mit Sauerteig bestrichen sey, gegossen oder aber in

ein Weinvaß gethan, und ungefehr ein halb Maas sauer Bier, oder so viel dich zur Gährung und Reinigung nöthig zu seyn bedünket, darein gegossen; Etliche aber nehmen an statt des sauern Biers Weinmost, auf dem vierten Theil so viel als des Methes seyn mag, desgleichen ein gut paar Hände voll Hollunderblüh oder aber ein Weinrömerlein voll Hollundersaft darzu geschüttet, und alsdann ein Säcklein voll folgendes Gewürz darein gehänget, nehmlich Zimmet vier Loth, Negelein anderthalb Loth, Pfeffer, Ingber, Paradiskörner jedes ein Loth, alles gröblicht zerstossen, auch also einen Winter über in einem warmen Keller wohl zerschlagen liegen lassen; Im Sommer aber bey die sechs Wochen an die Sonne gelegt, so verliert sich der süsse Honiggeschmack. Man mag ihn alsdann in eine andere Tonnen abzapffen, daß er lauter werde, und davon trinken: So hat man einen ausbündigen starken Meth, daß sich über seine Güte zu verwundern.

Noch ein anderer Meth.

Nimm 7. oder 8. Maas Wasser zu einer Maas Honig, eine Gispel voll Hopffen, ein Seidel voll Wacholder, ein drittel Pfund Veil-

Veilwurz geschnitten, so viel Alant, Salbey ein Gispel, Spick 1. oder 2. Gispel, ganzen Coriander 1. Pfund, Camillen ein viertel Pfund, Negelein ein achtel Pf. Muscaten ein viertel Pf. ein frisch Ey darein gehalten, so stehet es nicht auf. Die Species werden geschnitten, und in Sack gethan, und wann Honig Wasser und Kräuter gekocht werden, der Hopfe darein geworfen: Darnach ein Maas Hefen darein gethan, in einem Schaff drey Tag und Nacht vergähren lassen, dann durch einen wüllenen Sack lauffen lassen, in ein Väßlein das unten einen Zapffen habe: Wann sichs wohl geläutert, so hänget man denn Cardomömlein, Muscatenblüh, Negelein, zerschnitten in einem Säcklein darein.

Solle er stark werden, so mag er sechs Tage auf der Hefen liegen: Dieser ist weiß. Soll er roth werden: so muß man schwarz gebrannten Honig darein thun, auf acht Maas Meth zwey Quartir auf die Röthe gebrandt Honig wohl vermenget, und oft geläutert, man muß den Meth in gepichten Vässern halten, wann er aufstehet, so lasse man ihn wieder läutern und durchlaufen, weilen er auf den Hefen liegt, wird er nicht lauter.

Köstlicher

Köstlicher Meth wie Malvasier.

Nimm schönes Honig von jungen Bienen, thue es in einen Kessel, und eins so viel als des andern frisch Brunnenwasser oder Mayenthau, oder Regenwasser ist besser, auch im Mayen am besten zu sieden, zeichne den Kessel mit einem Stäblein wie hoch er seye, und nimm die Maas einen queeren Daumen hoch am Holze ferner zu, ein Maas Wasser, und ein Maas Honig, acht Loth rothen weissen Weinstein gröblich zerstossen: Dann so allgemach gesotten mit Kohlen oder Holzfeuer, und wohl mit einem Löffel verschaumet. Wann es nicht mehr schaumet, so gieb ihm wieder so viel heiß Wasser, und verschaume es wieder wohl, und lasse es wieder zur rechten Maas am Stäblein einsieden: Diß mit dem Wasser, thue auch zum dritten und viertenmal allezeit verschaumet, also daß vier Maas Wasser auf vier Maas Honig in vielmal eingegossen, und auf das erste genommene Zeichen eingesotten werde, und aus einer Tonnen Honig und vier Tonnen Wasser, zwey Tonnen Meth werde. Probire es mit dem Ey, bis es fein über sich schwimmet auf eine Spitze, laß kalt werden, und thue es in saubere hölzerne Gefäße; gieße es durch zwey in ein-

ander

ander gesteckte wüllene Säcke, wann es nicht mehr laufen will, zeuch den einen heraus, und thue den Wust hinweg, wasche ihn mit kaltem Wasser aus, und truckne ihn sauber, thue ihn wieder in den äussersten, und fülle wieder ein. Thue den Malvasier in ein geraumes Väßlein, und lege es im Sommer an die Sonne, doch daß die Sonne nicht darauf scheine, und im Winter hinter den Ofen 40. Tage, doch daß es zwey queer Finger nicht voll seye, auch nur ein Brettlein darauf gelegt, daß es gähre wie ein Wein. Wann es nimmer gähret so thue ihn in ein ander rein Väßlein wohl zugemacht und im Keller gelegt, so ist er bereit, je älter je besser: Zum lange behalten dienet ein eichenes Väßlein mit Spiritu Vini wohl gebrandt. Man bereitet auch aus der Aschen in einen Kolben reinen guten Honig-Geist, und rectificirt ihn zwey oder dreymal, das ist ein gewaltig Conservativ cum Sacharo vermischt und des Morgens 10. bis 12. Tropfen gebraucht das Hinterstillige im Abziehen braucht man zum Einlegen der Früchte als Birne ꝛc.

Wie man guten Claret machen soll.

Nimm zu einem Viertel Wein ein ächtmaß Honig, sied den Honig mit einen halben

ben Maas Wein, und schäume es wohl, und thue es dann in einen andern Wein, nimm ein Loth Negelein, ein Loth Paris-körner, und zwey Loth Zimmetrinden, ein Loth Spicanard, und ein Loth Jngber, und stoß es klein, thue es in den Wein, und laß sie stehen drey Stund, und gieß es dann auf den Sack, so hast du einen guten Claret.

Ein Trank für alle Hitze.

Siede Ampffer eine große Hand voll in einem Maas Wasser, laß erkalten und trinks, stillet alle Hitze so vom Fieber und Pestilenz kommen.

Ein Brünseten-Wein zu machen.

Nimm drey oder vier Schnitten gebrand-tes Brod, und thu das in ein Säcklein, und hängs in den Wein, ehe das es gihret, acht Tag, so bekömmt er einen brünseten Geschmack den jedermann lobet.

Jtem, nimm Waitzen-Aschen, und thu die in ein Vaß gegen den vierten Theil, und laß neuen Wein darauf, so lang biß er ver-gohren, dann laß ihn ab in ein ander Vaß, so hast du einen natürlichen guten Wein.

Oder nimm einen Wacholderstecken, von dem Spund bis auf den Boden, behe den

in

in einem Feuer, und zeuch die oberste Rinden ab, und thu ihn also warm in das Vaß, laß ihn darinnen, so wird er brünslen und gar gut.

Gewürzte Weine zu machen.

Nimm Gewürz von welchen du gern trinkest, und thue so viel Zucker darzu als des Gewürz ist, thue es zusammen in ein rein leinen Säcklein, und gieß den Wein darein. Seihe also drey oder viermal die Materie in ein Säcklein, bis der Wein die ganze Kraft der Specerey in sich zeucht, behalt und vermach ihn darnach wohl in ein Väßlein.

Zur Gesundheit des Leibes ein guter Wein.

Ochsenzungenwurz von dem innern Mark gereiniget, die Hülsen oder Bälg von Senet, rothe Rosen, Borrageblumen, Ochsenzungenblumen, jedes ein Pfund, misch es durch einander, hängs in einem Sack in ein halb Füderig Vaß, nimm darein frischen Most, thu das halb Theil darzu, das ander Theil siede auch gleich, und versäume es wohl, thue es hernach ins Vaß, das mit solchen Wein gefüllet wird. Und so er vergihret und geläutert ist, so kann man solchen das ganze Jahr durch gebrauchen.

Borrage

Borrage-Wein zu machen.

Ist gut für die Herzsucht, Täubung, Melancholey, Zittern des Herzens, reiniget das Blut, benimmt viel Phantasey für Grind und Aussatz. Mache ihn also: Thu 3 Pfund Borrage oder Boresch in sieben oder acht Pfund Most, sieds also in einander, bis es lauter wird, er stärkt das Gesicht.

Ochsen-Zungen-Wein.

Die Wurz gesäubert, beitz es in Wein, bis der Wein die Kraft und Geschmack der Wurz empfähet. Dieser Wein soll streng getrunken werden. Er führet durch den Harn verbrandte cholerische und melancholische Feuchtigkeit, reiniget das Gehirn von Vergiftung und Melancholischer Dampf. Bringet den Männigen (welches aus Erfahrung kundbar) zu ihren vorigen Sinnen und Gesundheit.

Von gedörrten Weinbeeren.

Meerträublein 3. Pfund, ausgeschelter wohlgestossener Zimmetrinden 4. Loth, sied ihm mit viel Most, gieß es darnach in ein Vaß mit Most. Er wird in zwölf Tagen lauter, brauch ihn am meisten im Winter. Ist sonderlich gut alten und kranken

Leuten,

Leuten, Melancholicis und Phlegmaticis, ringert die Brust, stärket den Magen, Leber und Blut, widerstehet der Fäulung, vertreibet den Unwillen, Husten und Keichen, macht natürlichen Stuhlgang, und verzehrt die überflüßige Feuchtigkeit.

Roßmarien-Wein.

Von Roßmarinöle gemacht, ist die Würkung als der Balsam-Roßmarin-Wein wird gemacht, wie obberührt, von andern Weinen. Er ist gut zu alten kalten Siechtagen, stärkt die Glieder und Adern, macht schön das Antlitz, damit gewaschen, machet wohlschmeckenden Athem und gut Zahnfleisch, heilet den Krebs und Fistel, ist gut fürs Podagra.

Fenchel-Wein.

Macht lautere Augen, entlediget von der Wassersucht und Aussatz, Husten und Lungensucht, mehret die Milch, hilft der Nieren Siechtagen, heilet die Blattern, reiniget der Frauen Krankheit, und die Verstopffung des Milzes und Lebern.

Anis-Wein.

Eröfnet die Verstopffung der innern Weg, ist gut für das Grimmen, mehret den Frauen die Milch, mit Zucker gemenget, vertreibet Nierenwehe.

Negelein-Wein.

In einem Säcklein hängt man Negelein in ein Vaß mit Most. Der Wein ist trockner Natur, ist gut für das Keichen, alten faulen Husten, fallende Sucht, kurzen Athem, stärket die Däuung.

Wein für den Husten.

Süßholz, Anis und Fenchelsaft in Wein gelassen, also, daß des Süßholz zwiefach gegen dem andern sey, man soll es stets trinken.

Wermuth-Wein.

Wiewohl er am versuchen herb ist, so ist er doch kräftig denen Melancholicis. Wird aber also gemacht, daß man grün oder dürren Wermuth in den Wein hängt. Man solle Honig und Zucker darein thun, dadurch wird die Kraft besser heraus gezogen. Der Wein ist gut für die Würmer, Schleim im Leibe, stärket sehr die Verstopffung des Milzes und Lebern, ist auch sehr gut für die Gelbsucht und Wahnsinnigkeit, und bringet die verlohrne Sprache wieder. So ist er auch sehr gut für Gift, und erleuchtert das Gesicht, hilft der Leber und Magen, erlediget den Harn, reiniget der Frauen Krankheit, treibet ab die Feuchtigkeit, und so man

den

den Dampf durch einen Trichter in die Ohren läßt, so bringet er das Gehör wieder, und wann eine Wunden damit gewaschen wird, so wird kein faul Fleisch darinnen wachsen, so heilets auch die Räuden. Er ist auch zu Zeiten gut für die Pestilenz, und Verwandlung der Städt, auch Besuchung der Kranken, und vor böse Luft, und bringet den Schlaf wieder. Im Hals damit gegurgelt, hilft Zungengeschwulst, und noch vor viel andere Seuchen.

Augen-Trost.

Augentrost, zu Latein Eufrasia, thut das Kraut in Wein, ist gut für Unsauberkeit der Augen, und Dunkelheit des Gesichts, ob sie gleich von Natur phlegmatisch und feist seyn. Wann aber der Wein zu stark wäre, so temperiret man ihn mit Fenchelwasser.

Alant-Wein.

Alantwurzel, in Latein Endula Campana, gewaschen, getrucknet, schneid sie in einem neuen Most, der frisch von der Kelter kommt, thu selben in einem Kessel oder neuen Hafen, so lang bis sich die Rinden ihrer Wurzel von den innern Stammen schelen lassen, und so er lauter wird, gieß ihn in

ein Vaß mit Most, und laß es vergihren. Also magst du den Salbeyen thun, dieser Wein ist gesund, so das Geäder von Kälte erstarret ist, auch für Brustweh und den kalten Husten, nimmt hin alle schwere Traurigkeit und Zorn, stärket des Magens Mund, reiniget die Brust, und der Nieren Ueberflüßigkeit durch den Harn. Wein so drey Tag über Alant gestanden, läutert das Gesicht merklich.

Salbey-Wein.

Wird auf mancherley Weis gemacht, etliche hängen Salbey in ein Väßlein, etliche sieden sie. Ist gut zu allen Gebrechen des Zahnfleisches, Zahnweh, stärket das Geäder und Glieder, ist auch eine herrliche Arzney wider den Paralisin und den Krampf, hilft für die fallende Sucht, und voraus in den Sachen des Magens, und der Mutter, denn es sind äderige Stätt.

Isopen-Wein.

Verzehret und zeucht an sich, man soll Süßholz darzu thun. Solcher Wein geziemt den Alten, ist gut für den Husten, fallende Sucht, und am meisten an den Kindern. Er trucknet und heilet, macht klare Stimm, dienet den Wassersüchtigen.

Ein

Ein Wein der fürnemlich die Glieder stärket und bey Gesundheit erhält.

Nimm vier Loth weissen Ingwer, ein Loth Cardomomum, ein Loth Zimmetrinden, ein Quintlein Mastix, zwey Loth Coriander, ein halb Loth rothe Rosen, ein Pfund Honig oder Zucker, ein Viertheil einer Maas gutes Weins, solcher Wein muß recht klar gemacht werden.

Guten Muscateller-Wein zu machen.

Man nimmt in ein halb Fuderich Vaß 4. Loth weissen Ingwer, 4. Loth langen Pfeffer, 2. Loth Muscaten, 2. Loth Negelein, 2. Loth Calmus, den schneidet man klein, und macht ein Säcklein, thut die Materien darein, bindet es veste zu mit einer Schnur, nehmet ein reines Glas, thut das Säcklein darein, und gießt darauf guten gebrannten Wein, daß er über das Säcklein gehet, machet es veste zu, daß kein Dampf darzu komme, lasset es stehen drey Tage und Nacht, darnach bindet man das Säcklein an eine lange Schnur, hänget es in das Vaß, daß es um eine queere Hand hoch von dem Boden sey; Hänge die Schnur an, daß man das Säcklein wieder heraus ziehen kann,

wann man will, spundet dann das Vaß zwey Tage und Nacht veste zu, so gewinnet der Wein einen guten Geschmack, darauf spindet man das Vaß auf, ziehet das Säcklein heraus, trucket es wohl aus, so laufet der Geschmack in den Wein; auch läßt man es wieder hinein, so schmecket der Wein gar wohl, auch mag man das Säcklein in ein ander Vaß hängen, es bleibet gut.

Auf andere Art guten Muscateller-Wein zu machen.

Man muß nehmen ein Theil der Blühe mit samt den Gipffeln und obersten Spitzlein von dem Kraut Basilicum genannt: So man will, kann man auch das Kraut nehmen, Holderblüh zwey Theil, beyderley gedörret, drey Theil gestossenen Coriandersaamen. Dieses alles zusammen in ein leinen Säcklein gethan, welches durch das Spundloch des Vasses gehen könne: dieses Säcklein in den Wein gehangen, daß es bis in die Mitten des Vasses komme, und lasse es also mit einem Faden umgebunden, 10. Tage lang in dem Most, bis er vergohren, hängen: Man muß aber in währender Zeit das Vaß zuhalten, und nicht öfnen, als nur ein Löchlein durch den Spund bohren, und durch

durch ein Wacholderröhrlein, welches in das Loch gestecket werden muß, vergähren lassen, auch nichts darvon zapffen, bis er klar worden. Nach verflossnen 10. Tagen, oder wann der Most abgegohren und klar worden ist, nimmt man das Säcklein mit den Speciebus wieder heraus, so hat man einen guten Muscatellerwein. Dieses Secretum kommet aus Italien, und ist solches oft probiret, es muß aber bey uns im Herbst geschehen, und mit frischen Most präpariret werden, in Italien aber wo es süsse Wein giebet, kan es allezeit geschehen.

Noch ein anders.

Man muß nehmen gedörrtes Basilienkraut, einen Theil der wohlriechenden Scharlachsblumen, und es in den Most hängen, und darüber vergähren lassen, schmeckt nicht allein wie ein Muscatellerwein, sondern solle auch für den kalten Magen vortreflich gut seyn, und den Schleim verzehren, auch den unfruchtbaren Weibern wohl bekommen.

Rothen Muscateller-Wein zu machen.

Man muß nehmen Holderblühe acht Loth, und ein Loth Zimmet, und darauf guten

Most giessen, und es zusammen kochen lassen, jedoch den Most vorhero wohl schäumen, und hernach die Species darein thun, dann lässet man ihn erkalten, und füllet ihn in ein zugerichtetes Väßlein, und hänget die Species mit dem Säcklein in den Most, hernach muß man ihn gelinde abgähren lassen durch ein Wacholdernes Trichterlein, der Wein wird sehr gut, und schmecket wie ein Muscatellerwein: damit er aber nicht zu stark gähre, kan man zerschnittene Borstörferäpffel, an einen Faden gereihet, hinein hängen, er wird über die Maßen gut werden.

Maul-Beer-Wein zu machen.

Drucket oder quetschet Maulbeere durch ein rein Tüchlein, daß der Saft recht heraus gehe, und das Tüchlein recht roth werde, leget das Tüchlein wieder 4 Tage in den Wein, so wird er roth.

Brom-Beer-Wein zu machen.

Nehmet ein Maas Honig, und 5 Maas wohl zeitiger Brombeeren, das mischet und temperiret wohl durcheinander, darnach so thut sechsmal so viel Weins darzu, thut es zum Feuer, lasset es wohl sieden, schäumet und setzet es ab, seihet es durch ein Tuch, und

und lasset es gihren, darnach so thut es wie-derum zum Feuer, lasset es sieden, schåumet, und giesset es in ein rein Våßlein, laßt es gåhren: So man nun davon trinken will, so versuchet man ihn, daß er nicht zu stark sey, und so er zu stark ist, so nimmt man zu einem Glas voll dessen, zwey Glåsser voll Weins nichts darunter, so hat man einen guten Trunk.

Guten Rosen-Wein zu machen.

Man nehme im Junio, wann die Rosen recht in der Blůthe seyn, was man fůr Art Weine will haben, rothe oder weisse Blu-men, pflůcke die Blåtter von den Knospen ab, und trockne sie wohl ab an der Sonnen auf einem Tůchlein, hernach verwahret man sie wohl, daß sie nicht umlaufen, in grossen Glåsern kann man sie am besten halten. In Herbstzeit auf der Weinlese thut man selbi-ge in ein důnn leinenes Tůchlein und hån-get sie in den Most, bis derselbe vergohren hat, man muß aber das Vaß nicht voll fůl-len, damit er nicht übergihre, auch veste zu-halten, und nur ein einiges Luftlöchlein lassen. Wann er nun vergohren hat, so fůllet man ihn voll mit Wein, und låsset ihn liegen, so wird er sehr gut. Will man, so kann man auch wohl ein paar Loth guter

Zimmet, etwas zerquetscht, in ein Säcklein thun, und mit darein hängen: dieses muß aber erst wann er nach der Gihre voll gemacht wird, gethan werden, so wird er desto angenehmer. Zu blankem Most nimmt man weisse Rosen und zum rothen Most rothe Rosen, den Wein von den rothen Rosen hält man für den besten, allein wann man die Blåtter trocknet, müssen die Spitzen ein wenig abgeschnitten werden. Dieser Wein solle sehr gesunde seyn, absonderlich im Sommer, dann er die inwendige Hitze kühlen, und das Herze sehr stårken solle.

Rothen Rosen-Wein zu machen.

Man thut rothe oder Ulmerrößlein in ein Såcklein, hånget solche in rothen Wein, so wird er noch rőther, und über alle Massen wohl geschmack.

Kirschen-Wein zu machen.

Man nehme Kirschen, die wohl zeitig und reif sind, pflücke dieselben in ein reines Schaff, worinnen frisch Brunnenwasser ist, hernach seihet man das Wasser wieder rein von den Kirschen ab, thut sie nach und nach in ein hőlzernen darzu gemachten Mőrser, und låsset sie ganz in demselben zerquetschen,

daß

daß der Kern mit entzwey gehet: dann der Kern giebt dem Weine die beste Kraft. Hernach nimmt man einen Sack von reiner Leinwand oder Zwillich, und thut solchen in das Vaß, worein der Wein kommen solle, hernach thut man die zerstossene Kirschen mit einem großen Löffel und ja nicht mit den Händen hinein: in den Sack, bindet ihn fest zu, und füllet guten Wein darauf, läßt ihn liegen bis er abgegohren hat, dann der Wein ordentlich mit den Kirschen auf das neue gihret. Wann er nun vergohren hat, so nimmt man zwey Loth Negelein, zwey Loth Zimmet, ein Loth Galgant, Muscatenblüh und Cardomömlein jedes ein Loth, alles klein zerstoßen, in ein Säcklein gethan, und an einen Faden in den Wein gehangen, etliche Tage dicht zugemacht liegen lassen, alsdann hat man einen köstlichen Kirschenwein. Will man aber den Wein bald fertig haben, so kan man das Gewürze, jedes allein, in ein Säcklein, und auch jedes allein in einen Topf thun, ohngefehr ein Quart Wein auf jedes giessen, und wohl verdeckt kochen lassen hernach wann der Wein mit dem Gewürze erkaltet, denselben in den Kirschwein giessen, und das Gewürze darzu hinein hängen, so kan man denselben bald anstechen, und wird

auch

auch viel kräftiger nach dem Gewürze schme-
cken.

Beer-Wein zu machen.

Nehmet ein gut Theil Salbey, darnach das Vaß groß ist, lasset dasselbe wohl dürre werden, und leget darnach eine Schicht Salbey in das Vaß, und eine Schicht Beeren darauf, daß das Vaß mehr als halb voll werde, darnach schlaget das Vaß vest zu, und füllet guten Most darauf.

Zitwer-Wein zu machen.

Zu einem Eymer Zitwer-Wein muß man anderthalb Eymer süssen Mostes, so gut und süß man solchen bekommen kan, haben, und selbigen so lange in einem Kessel sachte sieden, bis der dritte Theil eingesotten, hernach hänget man die nachgeschriebene Gewürze darein, in einem langen Säcklein, damit es zum Spunde hinein mag, das muß aus Beuteltuch gemachet seyn: nehmet 3. Loth Zimmet, 1. Loth Zitwer, 2. Loth Negelein, 2. Loth Cardamömlein, 2. Loth langen Pfeffer.

Auf eine andere Art.

Zu einem Eymer solle man nehmen folgende Gewürze, als 2. Loth Zitwer, 2.

Loth

Loth Ingwer, 2. Loth Zimmet, anderthalb Loth Negelein, 2. Loth Muscatennüsse, ein halb Loth Cardomömlein, ein halb Loth langen Pfeffer, ein halb Loth Galgant, und zu einem Eymer guten Zitwer-Weins muß man haben 3. Eymer Weines, und muß derselbe einsieden, daß nur ein Eymer daraus wird. Wann nun der Wein bald genug gesotten, solle man die obgemeldeten Gewürze darein thun, und damit lassen einsieden. Das Gewürze solle nicht klein gestossen seyn, darnach solle man das Gewürze wieder trocknen und ein wenig mehr stossen, und es wieder in den Wein hängen. Es solle auch frisches Gewürze seyn, wann der Wein solle gut werden, und noch halb so viel Gewürze als mit dem Wein gesotten ist, muß man auch in Weine hängen.

Köstlicher Schlehen-Wein.

Man nimmt Schlehen, die wohl reif seyn, und stösset sie klein, und machet daraus kleine Küglein, und thut sie auf ein reines Bret, hernach in einem Backofen, und läßt sie wohl ausbacken, darnach hebt man sie wohl auf, daß sie trocken bleiben, und nicht schimmeln, darnach nimmt man rothe Weinbeer, streifet sie ab von den

Stielen,

Stielen, thut die in eine Bratpfanne, und bäcket sie auch daß der Saft darbey bleibe: hernach nimmt man im Herbste die Schlehen und Weinbeere zusammen, thut sie in ein wohl zugerichtetes Vaß, und gießt darüber guten Most, macht das Vaß wohl zu, und laßt ihm keine Luft bis daß er gähren will, darnach macht man das Vaß auf, und läßt den Wein vergähren, und wann er vergohren und am Satze ist, so läßt man alle Tage dreymal und jedesmal vier Quart Wein aus dem Vaß, und gießt ihn allewegen oben zum Spunde wieder ein, solches muß man 14. Tage lang continuiren, so hat man einen guten Schlehen-Wein. Will man, so kan man auch ein wenig Gewürze, als Zimmet und Negelein, nebst ein wenig häßlenen Spänen darein thun, ist so viel annehmlicher zu trinken. Man muß aber diesen Wein nicht viel eher anstechen, als bis daß die Schlehen darinn verblühet hat.

Guter Hym-Beer oder Hohl-Beer Wein.

Man nimmt wohl zeitiger Hymbeern, so viel als nöthig, und der Wein stark genug darnach schmecke, und thut die wohl ausgereinigt in ein Väßlein, nebst etwas häßlenen Spänen,

Spänen, und ziehet guten Wein darauf, und läßt ihn acht Tage zugespündet liegen. Hernach thut man ein wenig Gewürze von Zimmet und Negelein darein, so ist er gut: Man muß aber ein ströhern Körblein vor das Zapffenloch machen, (oder besser ein härenen Sieboden,) damit wann man den Wein anzapffet, die Beere nicht mit laufen. Wann man aber die Hymbeere in ein dünn leinen Säcklein thut, so bedarf man keines Strohkorbes, und ist der Wein auch säuberer zu trinken. Man lasse den Wein etliche Tage länger liegen, damit die Kraft sich recht aus den Hymbeeren ziehen kan, ist viel besser, als wann man sie bloß hinein schüttet.

Solcher Gestalt machet man auch den Erdbeern, Item den Maulbeerwein, wie jetzt besagten Hymbeerwein.

Wacholder-Wein zu machen.

Man nehme auf einen Eymer Wein ein Pfund wohl zeitiger und wohl ausgeklaubter schwarzer Wacholderbeer, so recht frisch sind, und zerstosse sie in einem Mörser, und thue sie hernach in ein leinen Säcklein. So man will, kan man auch etwas von Gewürze darein thun, und hänget sie in den neuen Wein so am Satze, jedoch von dem

gähren

gähren annoch warm ist, vermachet und verspündet das Vaß auf das beste, und lässet ihm 8. Tage keine Luft, so hat man einen guten Wacholderbeer-Wein.

Solcher Gestalt kann man auch allerhand Weine von dem Gewürze mehr machen, als Zimmetrinden-Wein, worzu auf einen Eymer 4. Loth guter Zimmet genug seyn muß, Negeleinwein auf einen Eymer 3. Loth, Muscatenwein, auf einen Eymer 4. Loth, Nüsse sammt den Blumen.

Wacholder-Wein auf andere Art.

Man nehme auf einen Eymer Wein ein Pfund frischer Wacholderbeer, auf ein Viertel aber zwey Pfund, zerstosse sie klein in einem Mörser, thue sie in einen leinen Sack, und hänge den Sack mit den Wacholderbeern in den abgezogenen Wein, lasse ihn 14. Tage darinnen hangen, und mache den Spund dichte zu, daß er keine Luft habe; hernach zerstosse man ein wenig Zimmet und Negelein, thue gleichfalls ein jedes in ein Säcklein, und hänge es auch in den Wein, will man, daß der Wein stark nach dem Gewürze schmecken soll, kan man, wie schon oben

oben angezeiget, das Gewürze mit Wein kochen, und wann der Wein kalt worden, nebst dem Beutelein in dem Wein thun.

Auf solche Weise kan man Zimmet-Negelein- und andere gewürzte Weine mehr machen, man muß aber das Gewürze vorher kochen, und dann, wie gelehret, den gedachten Wein nebst dem Säcklein, worinnen das Gewürze ist, in den Wein gethan. Zimmet nimmt man, wann selbiger gut ist, auf einen Eymer 4. Loth Negelein oder auf einen Eymer 3. Loth.

Quitten-Wein von Most zu machen.

Nimm schöner wohlzeitiger Quittenäpfel 12. Pfund, schehle und schneide sie in Stücken, thue die Kern heraus, und gieß darauf einen Eymer Mostes, lasse ihn vergihren, und wann er vergohren und drey Tage gelegen hat, so zieht man den Wein von den Quitten ab, und hänget ein wenig Gewürze hinein, so hat man einen rechten guten Quittenwein.

Guten Wein von Trauben zu machen.

Man nehme der besten und süssesten Trauben, so man haben kan, und schneide die

Stiele, so viel möglich, ab, und nehme dann dem Vaß den einen Boden aus, belege dann den untersten Boden ganz mit Wein, hernach eine Lage häßlene Späne, und wieder eine Lage Trauben und Cantianier, eines um das andere bis das Vaß über halb voll ist, hernach zugeschlagen, und guten Most darauf gezapffet, und vergähren lassen, ist ein delicater Wein: also machet man auch den Zitwerwein: Der Zitwer muß klein gestossen werden, und allezeit wann eine Lage Weintrauben geleget worden, so streuet man den gestossenen Zitwer auf die Lage Weintrauben, solle ein sehr gesunder Wein seyn.

Einen guten Wein vom Most zu machen, so sehr gesund und der einem Italiänischen Wein gleich sey.

Man nimmt 6. Loth Negelein, 8. Loth feinen Zimmet, 1. Loth Muscatennüsse, 1. Loth Cordomömlein, anderthalb Loth Zitwer, 2. Quint Cubeben, 2. Quint langen Pfeffer, dieses alles gröblich zerstossen, und in ein Säcklein gethan, und in den Most gehangen, und darmit vergähren lassen, bis es klar wird, alsdann kan man denselben

ben anstechen wann man will, dauret sehr lang, die Materien können allezeit darinn gelassen werden.

Guten Alant-Most zu machen, der das ganze Jahr süsse bleibet.

Man nehme zu einem Eymer guten Mostes ein Pfund guter gedörter Alantwurzel, zu einem Viertel aber 2. Pfund, gießt darauf, als auf ein Pfund 4. bis 6. Quart guten Keltermost, thut es zusammen in einen darzu geschickten Kessel, und läßt es fast auf die Helfte einsieden, thut hernach auch den Most in einen grossen Kessel, läßt ihn desgleichen fast auf die Helfte einsieden, man muß aber also den Ueberschlag machen, daß wie groß das Gefässe darein der Most komme, solle man allezeit noch einmal so viel Most in den Kessel giessen, weil er die Helfte einsieden solle. Wann diese Verkochung sowohl mit dem Alant, als auch mit dem Moste geschehen, thut man den gekochten Alant in den Kessel, worinnen der Most kochet, und läßt es noch einmal zusammen wohl aufkochen, man muß aber bey dem Kochen, so wohl was den Alant als den Most anbelanget, continuirlich den Unflat, so in die Höhe kochet, rein abschäumen, bis

man nichts mehr verspühret, hernach gießt man es in einen grossen Zuber, und läßt ihn also erkalten. Will man besagten Alantmost sehr gut haben, so nimmt man auf einen Eymer 2. Loth Gewürz-Negelein, und drey Loth Zimmet, und stösset jedes absonderlich etwas gröblicht in einem Mörser, thut jedes in ein Säcklein, und legt die Säcklein in den Zuber, darinnen man den Most erkühlen läßt, und gießt den heissen Most darauf, läßt das Gewürze so lange darinnen liegen, bis der Most erkaltet ist, alsdann nimmt man ein mit einem guten Wein-Einschlag zubereites Väßlein und füllet besagten abgekühlten Most darein, verspündet dasselbe sehr wohl, daß keine Luft darzu kommen kan, und bringet es in einen guten Keller, er wird gut und süsse bleiben ein ganzes Jahr, jedoch kan man zu Zeiten darnach sehen, und zuhören, ob er stille liege: sollte er etwan ein wenig zu kricken anfangen, muß man ihn in ein anderes, mit einem guten Einschlag zugerichteten Vasse abziehen, alsdann gehet alle das übrige (so noch Unflat vorhanden) weg, und wird der Most schön helle und klar darnach, wie der schönste Wein seyn mag, dauerhaftiger aber ist solcher Alantmost, darnach, wann man ihn

von

von solchen Most zubereitet, der schon einmal abgezogen worden ist: dann von einem solchen abgezogenen Most, kan man das ganze Jahr hindurch allerhand Kräuter und Gewürz-Weine bereiten, und ist sehr gut wann man dergleichen Most im Vorrath hat rc.

Wer sich aber nicht viel Mühe mit dem Alantweine machen will, der nimmt nur die Wurzeln, zerschneidet sie, und hänget sie in den Most, daß er damit verjähre und klar werde, ist auch eine Art Alantwein, kommet aber dem vorigen nicht gleich, derohalben rathe ich bey der ersten Art zu verbleiben, es seye dann, daß man von dem alten Weine etwas machen wolte.

Guter Salbey Most.

Man nehme drey gute Hände voll an der Luft wohl getrockneter Salbey, nebst einem Theil weisser häßlener Späne, die wohl gewaschen, und wieder an der Luft getrocknet seyn, (und ja nicht an der Sonnen, dann die Sonne ziehet alle Kraft heraus) binde alles zusammen, und thue sie in das zugerichtete Vaß, darein giesse guten Most, und lasse bey dem Einfüllen den Einschlag nicht sehr heraus gehen, spünde hernach das Vaß veste zu, man mache es nicht auf, bis daß

man merket, daß es gähren will, wann er vergohren, so füllet man das Vaß wieder voll, so ist er gut und bewehrt. Wann man nicht zuviel auf einmal heraus gezapffet, so kan man des Abends allemal so viel Wein, als man des Tages heraus gezapffet, wieder vom andern Wein darauf giessen, so hat man lange Zeit Salbey-Wein zu trinken: damit er aber desto annehmlicher schmecken möge, kan man 1. Loth Negelein, 1. Loth guter Zimmet, gröblicht zerstossen, und jedes in einen Topf mit einem Quart Wein thun, und kochen lassen, hernach den gekochten Wein in das Vaß zu dem Salbey-Wein giessen, und die Beutelein mit dem Gewürzen, an einen Faden mit hinein hängen, und dichte wieder zuspünden. Solcher Salbey-Wein ist dann sehr angenehme zu trinken.

Köstlicher Citronen-Wein der dem Gustossimer-Wein gleich kommet.

Man nimmt einen Eymer Most, darein thut man etwan von 2. oder 3. schönen frischen Citronen die Schalen, dünne abgeschnitten, und zwischen zweyen Papiern getrocknet, und thut sie in ein Säcklein. Wann man will, so thut man auch die Schalen von vier schönen Pommeranzen, auch wohl getrocknete Melissen, so viel man mit fünf

Fingern

Fingern greifen oder fassen kan, darzu, Scharlach, Waldmeister, jedes eben so viel, und låßt dieses alles mit gåhren. Ferner wann die Trauben gut worden, bricht man sie ab, und thut sie in ein Våßlein, auf einen Oesterreichischen Eymer, welcher 40. Maas hålt, ein gutes Viertel solcher Trauben- oder Weinbeer, den Most hierzu aber nimm lieber von der andern Presse, so wird er desto klårer, hiermit låßt man alles zusammen gåhren. Man kan auch wohl etwas Candelzucker darzu thun, so wird er so edel und gut, wie ein Gostossimer-Wein.

Auf eine andere Art.

Wann der Herbst gut worden, so nimm obige Ingredienzien: Brich die Beern ab, und lasse sie bald trocken werden, alsdann thue alles in ein Våßlein alten Wein, wann er schon nicht der beste ist. Auf einen Eymer alten klaren Wein, schůtte Most von der andern Presse, ohngefehr 6. oder 7. Maas, dieses macht den alten Wein wieder gåhrend und schön Goldgelb.

Guten Moßler-Wein zu machen.

Man nimmt ein neu Våßlein, brůhet solches mit Holderblumen und Scharlach-

wasser wohl gesotten, lässet es eine Weile in diesem Geschmacke liegen, alsdann füllet man es mit einem guten Most, nimmt hernach getreugten Holder, der nicht gar ausgeblühet, und noch knöpflicht ist, und Scharlach, doch also, daß der Holder vorgehe, und alles, dem Geschmack nach, so eingerichtet sey, daß es dem Moselerwein gleich werde. Nach Martini nun, wann der Wein vergohren, ziehet man den Wein in die Väßlein darinnen diese Stücke mitlerweile gelegen haben.

Neue Weine geschwinde zu clarificiren.

Man thut einen halben Theil des Mostes oder mehr in das Vaß, und einen Theil darvon setzet man in einen Kessel über das Feuer, und thut gedörrte Hansenblasen darein, läßt sie darmit sieden, biß es wird wie ein dünner Brey, schüttet es dann also heiß in den Most hinein, und vermacht es. Das Vaß muß nicht gar voll seyn.

Eine sehr gute Composition vom Wein.

Man nimmt sehr guten süssen weissen Most, vermischet solchen mit so viel rothem Most, als man gedenket zur Färbung des weissen Mostes nöthig zu haben, darein hänget man etwas Zimmet, Negelein, und dünn ausge-

ausgeschnittener Citronenschalen rc. und läßt es also mit einander gähren, so wird man einen sehr fürtreflichen wohlgeschmackten und schön fürtreflichen Wein erhalten.

Wermut-Wein zu machen.

Man thut frischen, besser aber dürren Wermut in ein Säcklein, giesset den Wein warm oder kalt dadurch, so lange bis er den Geschmack an sich nimmt, alsdann thut man Zucker darein, so viel vonnöthen ist, oder man kann auch gedörrten Wermut in einem langen schmalen Säcklein in den Wein hängen, bis er den Geschmack an sich zeucht.

An denjenigen Orten wo der Wein wächset, kan man Most nehmen, und im Herbst einsetzen, auch in diesen Wein eine Multer voll guter Weintrauben, so abgestreifet, oder ganz vermenget, schütten, das Vaß zuschlagen, und den Most in sich selber gihren lassen, doch daß ein Dampflöchlein bleibe, mit einem Hölzlein, nicht allzuvest zugestecket, so wird er desto lieblicher und besser, man mag ihn auch mit allerhand gutem Gewürz einen edlen Geschmack zuwege bringen.

Einen guten Tisch-Wermut-Wein zu machen.

Nimm Wermut 3 Hände voll, Cardabenedict, Roßmarin, Salbey, Ehrenpreiß, Borragiblumen, gefeinter Rößlein, jedes eine Hand voll, Wegwarten, Alantwurz jedes 2. Loth, Citronenschalen 4. Loth, Würznegelein, Zimmet, jedes 1. Quint, Muscatenblüh ein halb Quint, dieses gehöret zu 4. Maas Wein.

Sehr gesunder Wermuth-Wein.

Nimm Pontischen Wermuts 12. Hände voll, Cardabenedicten 8. Hände voll, tausendgülden-Kraut 6. Hände voll, Salbey, Roßmarin, Ehrenpreiß, Löffelkraut, edel Leberkraut, Lungenkraut jedes 3. Hände voll, Alantwurz, Benedictenwurz, Citronen und Pommeranzenschaalen jedes 10. Loth, Zimmet 2. Loth, Negelein, Muscatenblüh, Cordomömlein jedes anderthalb Loth, Candenzucker 1. Pfund. Alles gröblicht zerschnitten, untereinander vermischt, in ein Säcklein gethan, und in ein Eymeriges Vaß gehäncket, dann selbiges mit Wein angefüllet, vest verspündet, und acht Tage lang ruhen lassen, alsdann angezapffet, und

immer-

immerzu wieder nachgefüllet, so hat man einen sehr köstlichen und gesunden Wermut oder Kräuterwein.

Wermut-Wein auf eine andere Art.

Mache vier leinene Beutelein, ein jedes eines Viertel lang, und so weit, daß man kan vier Finger darein stecken, von denselben fülle drey mit Wermutblumen, und eines mit Negelein, Galgant, Cordomomen und Anis, dieses alles grob gestossen, und hänge es in ein Vaß, worinnen 10. oder 12. Stübigen Wein. In einem jedweden Beutel muß eine bleyerne Kugel seyn, damit die Beutel nicht oben bleiben, lasse es 14 Tage hangen, so ist der Wein gut.

Bitter-Wein-Extract so sehr gut ist.

Man nimmt der obersten Knöpflein von Wermut zwey Hände voll, Cardabenedicten ein und eine halbe Hand voll, Löffelkrautblätter, Hirschzungen, Salbey, Roßmarin, Tausendgüldenkraut, jedes eine Hand voll, Boragi und Ochsenzungenblumen, jedes ein paar Finger voll, Calmuswurzel, Alantwurzel, jedes ein halb Loth, Citronenschaalen drey viertels Loth, Pomeranzenschaalen ein Loth, Coriandersaamen

men drey viertels Loth, Cubeben ein Quint, Muscatenblüh ein halbachtel Theil, Zimmet 1. Quint, alle Kräuter und Wurzeln zerschnitten, die Saamen und Schaalen grob zerstossen, 4 queer Finger hoch guten Brandwein darauf gegossen, drey Tage in gelinder Wärme stehen lassen, dann rein abgegossen.

Wermut-Wein für alle Gevreßten des Leibes, sonderlich dem Milz, Lebern und Lungen sehr dienlich.

Nimm Kreutzsalbey, Cardabenedictenkraut, Ispen, Hirschzungen, Benedictenwurz, Tausendgüldenkraut, Lungenkraut, edel Leberkraut, jedes ein halb oder grosses Händlein voll, Wermatkraut doppelt so viel, nachdem man den Wein stark haben will, weniger oder mehr. Diese Stücke alle in ein härenes Säcklein gethan, in ein Fäßlein von 8. Maßen ohngefährlich mit Wein angefüllet, so oben einen weiten Spund hat.

Wermut-Wein, wider die Flüsse, stärket den ganzen Leib, ist gut für die Wassersucht, Schwindsucht, Zipperlein, Stein, Schwindel und dergleichen Zufälle.

Nimm Zitwer, Galgant, Angelica, Calmus, Alantwurz, eines jeden ℥ij. Ligni Qua-

Qua Jaci ℥x. Betonen, Isop, Salbey, Eybischwurz, Majoran, Wermut, Melissen, Steinbrech, Bibernell, Poley jedes eine halbe Hand voll, Cardabenedictenkraut 1. Hand voll, Roßmarin, Hirschzungen, Lungenkraut jedes 1. Hand voll, Wacholderbeer, je Länger je Lieber, Rauten, jedes eine Hand voll. Alle diese Kräuter von Stängeln abgebrochen, die Wachholderbeer ein wenig zerstossen, zusammen in ein Säcklein gethan, in ein Väßlein von 16. oder 18. Maas haltend, darvon Morgens oder über dem Essen den ersten Trunk gethan, so lang es einem gut bedunket.

Guter Wermut-Wein, wie solcher an unterschiedlichen Fürstlichen Höfen zubereitet wird.

Nimm gemeinen Wermut, die Blätter, Blumen und Saamen sollen darvon gethan werden. Die Blätter von Pontischen Wermut, Cardabenedicten jedes 6. Hände voll, Ehrenpreiß, Argrimonia, weissen Andorn jedes 5. Hände voll, Tausendgüldenkraut 2. Hände voll, Wegwartenwurzel 10. Loth, Leibfarber Rosenblätter 3. Hände voll, Citronenschelffen 2. Loth. Ermeldte und zwar gedörrte Stücke seynd sammt Eschinen

Spänen

Spänen in ein einiges Väßlein zu thun, so auch mit neuem Wein, inmassen von Kräuterweinen angezeiget worden, zuzufüllen.

Fürtreflicher Wermut-Wein, so denen Brust-Lebern-Wasser- und Schwindsüchtigen sehr wohl bekommet.

Nimm Cardabenedicten 2. Hände voll, Wegwarten und Alantwurz, jedes 2. Unz, spitzigen Salbey, Hirschzungen, Hyssop, Eisenkraut, Lungen- und Leberkraut, Melissen jedes 2. Hände voll, Bibenellwurz 4. Loth. Wermuth 2. guter Hände voll, alles klein zerschnitten, in ein Säcklein gefüllet, und in das Vaß gethan, und in der Leßzeit mit 2. Eymern Most das Vaß angefüllet, adde Ligni franxini 2. Handvoll in prandio vel ante accipiatur haustus.

Species zu einem guten Wermuth-Wein.

Nimm Wermuth 6. Hände voll, Cardabenedictenkraut 10. Hände voll Tausendgüldenkraut 5. Hände voll, Hirschzungen 5. Hände voll, Holderblüh 4. Hände voll, Holderrinden 2. Hände voll, Taranisern 4. Hände voll, Salbey 2. Hände voll, Wacholder-

cholderbeer 8. Loth, Caryophelwurz, Citronen und Pomeranzenschaalen jedes 10 Loth, Veilwurz 3. Loth, Alantwurz 3. Loth, Sassafraß 1. Loth, gröblicht zerschnitten, untereinander vermischet.

Ein bewehrter Kräuter-Wein, absonderlich wider den Stein.

Nimm Wacholderbeer sauber gelesen und zerknirscht 3. Hände voll, Pommeranzen- u. Citronenschalen jedes ein viertels Pfund, Rhebarbara 3. Loth, Angelica 2. Loth, der besten Veilwurz 4. Loth, Alantwurzel 8. Loth, Engelsüß 4. Loth, Zitwer anderthalb Loth, Galgant 2. Loth, Pimpinelwurz 4. Loth, Fenchelwurz 4. Loth, Salbey eine gute Hand voll, Majoran eine halbe Hand voll, Roßmarin 2 Hände voll, Steinbruch und Judenkirschen jedes eine Hand voll, Mutterkraut anderthalb Hand voll, Cardabenedictenkraut 2. Hände voll, Wermut eine halbe Hand voll, Calmus 4. Loth, Benedictenwurz 4. Loth, Gunnrebenblätter acht Hände voll, man kan nicht zu viel nehmen, je mehr je besser. Alle diese Wurzeln und Kräuter klein zerschnitten, und dann zusammen bloß in ein Väßlein gethan, man muß aber ein Strohhüthlein vor den Hahnen machen,

machen, sonsten möchte es vorschiessen. Man kann die Väßlein wohl zwey oder dreymal auffüllen, dann im Anfang ist es etwas stark, und widerlich zu trinken; darum so bald etwas darvon getrunken, soll man es wieder auffüllen, bis so lang der starke Geschmack vergangen, wo dann so lang darvon getrunken, daß der Geschmack vergangen, kann man auch wieder Kräuter darzu thun, als Cardabenedicten, Wermuth und Wachholderbeer, rc.

Gesunder Wegwarten-Wein.

Man nimmt der gedörrten Wegwartenwurzel, so in dem Junio oder Augusto gegraben werden 30. Loth, wohlgesauberter Rosinlein 5. Pfund, Argrimoniä 10. Hände voll, schneidet und stösset alles gröblicht, und thut es ohne Sack alles in ein einiges Väßlein, dergestalt, daß mit Eschen-Spänlein das Zapffenloch verlegt, dann obgedachter Specierum eingelegt, dann wiederum der Späne eines, und also eines um das andere gemacht, darauf mit dem besten neuen Wein das Väßlein zugefüllet werden.

Quitten-Wein zu machen.

Lege die Quitten in ein gepichtes Vaß, und gieß Regenwasser darauf, laß lang

stehen, so wird Quittenwein daraus, den Wein giebt man zu trinken den Kranken, die hitzig seyn und Wein begehren. Diesen Wein nüchtern getrunken, stillet die Ruhr im Leibe, aber es bringt oft die Beermutter, also thun auch die gesottene Quitten.

Von etlich herrlich geheimen und verborgenen Künsten zu den Weinen, welche ein Vater seinem Kind solte lehren.

Man soll wissen und verstehen in dieser Kunst, wie man den Wein ein ganzes Jahr soll süß behalten, der Wein werde dasselbe Jahr sauer oder süß. Man soll nehmen den Wein von der Preß oder Kelter, und den in ein groß Vaß giessen, und soll denselbigen setzen lassen auf den Boden, und so er sich gesetzt, so soll er ihn abzävffen von den Unflat auf den Boden, einen guten Span über den Boden desselbigen abgezapften Weins, soll er über Häßlein Spän giessen in ein Vaß oder vier, derselbige Wein wird also gereiniget, daß er darnach keine Unsauberkeit mehr in ihm hat, die dem Wein

möchten schaden. Mit diesem Wein magst du so viel süß machen als du wilt, und wann du von diesen Wein einen in ein Vaß mit rauhen Wein schüttest, so wird der Wein mild und wohlgeschmack davon, und das soll man alles thun an heimlichen Orten, damit die Kunst nicht offenbar wird, und muß geschehen an einem kalten Ort. Mit solcher Weis behält man den Wein mit aller seiner Stärk und Kraft, süß als ein Meth, das alles geschicht durch die Gihrung. Diese Kunst ist wenig Leuten wissend, und des Nutzen halben ist sie tausend Gulden werth, einen Weinschenken oder Verkäuffer.

Eine andere heimliche Kunst, daß man den Wein viel lieblicher, stärker und wohl geschmackter machen kan, als er von Natur gewachsen ist.

Nimm den besten Brandwein, den du haben kanst, und thu die nachgeschriebene Stück darein: Ein Vierling Galgant, drey Loth Negelein, vier Loth Ingwer, vier Loth Zimmetrinden, zwey Pfund Pfirsingkern, ein Pfund Kirschkern, das soll man in den Brand-

Brandewein thun, darnach laß acht Tag nacheinander stehen. Nachdem sollt du dir einen Wein abläutern, und den Brandwein in den abgeläuterten Wein giessen, in jegliches Vaß, nach deinem Belieben und Wohlschmecken, nach lieblichen Geschmack oder Stärk, auf das allerbeste so du prüfen magst, so hat der Wein seine natürliche Stärke und Süsse, auch mit der Ordnung und Kunst, doch nichts anders, als er gewachsen ist, mit seiner Kraft, Süsse und Stärk, so deren durch das Gemächte der natürlichen Kunst, und Einsatzes der Species und starken Weins, der den süssen natürlichen Wein wird geben, als ein sonderliches Stück der Arzeney, durch Erfindung der natürlichen Meister, mit viel Uebung und Versuchung, denn dieselben Meister haben deren Ding Natur, darum sie sind kommen in Erkänntnis dieser und anderer Künsten.

Die dritte Kunst, welche mit den vorgeschriebenen, der Würde halben, wohl überein kommt.

Diese Kunst ist auch wenig Meistern bewußt. Mit dieser Kunst hat einer zu Venedig

nedig 12000. Ducaten überkommen, darum ist sie billig lieb zu haben und in Ehren zu halten, dem der willens ist sich zu nähren, u. bald reich zu werden, als er wohl mag durch die Kunst darzu kommen, darum soll man Gott ehren, loben und Danksagen seiner Gnad u. Gaben, die er den Menschen geben hat zu gebrauchen. Erstlich solt du den Wein nehmen, wie er von der Presse kommt, und gieß selben in das Vaß darinnen er gihren soll, und das Vaß soll man eine Spann leer lassen, darnach soll er nehmen einen guten Brandtwein, als von Muscateller und Malvasier, Elsasser- oder Frankenwein, oder sonst von andern guten Weinen, dieselben soll er nehmen und brennen auf das höhest zwey drey oder viermal, desselben nimm ein Maas zwey oder drey in ein Vaß, hernach nimm ein Bret, und nehm es in der Mitten aus, auf daß der Wein nicht ablaufe, oder nimm einen Trüchter, und thue solchen zum Spundloch hinein, daß es den Wein kaum anrührt, hernach giesse den Brandwein ganz langsam hinein, damit der Brandwein keinen grossen Fall thue auf den Wein in das Vaß, damit der Brandtwein nur oben schwimme auf den andern Wein, und sich damit nicht vermische: Wañ

er

er nun hinein geschütt ist; so viel du darein haben wilt, so wird der Wein unter sich gihren, davon er dann die Süße bekommt, und von dem Brandtewein die Stärke, und vielmehr Stärke als er zuvor gehabt hat. Will man aber den Wein noch stärker haben, so kan man die Species wie oben gemeldt, noch einmal zusammen richten, und also damit verfahren, wie mit den vorigen, und auch in das Vaß thun, und also auch mit den andern übrigen Weinen so nach dergleichen Art gemacht werden sollen. Diese Kunst halt lieb mit den obigen, denn sie sind sehr nützlich und rar, und können dir viel Nutzen bringen.

Andere fremde Stück, wie man die Vässer zurichten soll, daß der Wein nicht kanigt noch roth werde.

Von Rechtfertigung des Schwefels, daß er der Natur des Menschen nicht schädlich sey.

Man nehme Schwefel, und lasse ihn zergehen, und wann er zergangen ist, so gieß ihn in ein Wasser, und hernach soll man ihn wieder heraus nehmen, und thun wie zuvor, so wird er gereiniget von aller seiner Schädlichkeit.

Item, man soll nehmen weisse Violwurzel, und soll die trucknen in ein Becken über den Feuer, und darnach klein gestossen und durch ein Sieb gerändelt, und solches Pulver in einer Büchsen oder Schachtel aufgehoben, darnach nimm weissen Weyrauch, stosse denselben auch klein, alsdann nimm die Violwurzel und den Weyrauch, eines so viel als des andern, und misch durcheinander, darnach nimm drey Haselspän, anderthalb Spann lang und zwey Finger breit, und zerlaß den Schwefel, und zeuch die

Spän

Spån dadurch, und dieweil der Schwefel warm ist an den Spånen, so spreng das Pulver darauf auf beyden Seiten, so sind die Spån bereit zu brauchen, wann man will.

Item, wann man das Vaß damit will bereiten, so solt du das Faß unter sich kehren, und solt die Spån anzůnden, einen Span nach dem andern, und solt es in das Vaß halten, so lang und viel, bis er verbrent, darnach aber einen andern, thu den dritten auch also, darnach verstopf das Vaß wohl, damit kein Rauch heraus mag, richt es auf, und laß knastern. Und willt du, so magst du die Vaß bereiten, in Herbst schicken, oder daheimen Wein darein thun, so wird der Wein darinnen nimmermehr kanigt oder rothfarb, und bleibet allezeit weiß und frisch, und wird nimmer weich oder zehe, man führ ihm über Land, oder laß ihn liegen.

Daß ein Wein nicht kanigt werde.

Nimm Borros, klein gestossen, und in den Wein geworfen, oder drey Hånde voll Salz wohl gebrennet in einer Pfannen in dem Wein gethan und zugespůndt, und über acht Tage abgelassen, ist bewehrt.

Wann ein Wein kanigt worden ist, wie man ihm helfen soll.

Nimm eine Hand voll Salz, darnach das Vaß groß ist, und laß das auf das allerheißte werden, daß es ganz glüend ist, und thu das zum Spund hinein, und spůndts zu, laß es durcheinander arbeiten, es schadet den Wein nicht, aber du mußt ihn ablassen, das magst du thun wann du wilt, ist auch gut für das Aufsteigen der Weine.

Folge

Folget noch ferner eine sehr herrliche Keller-Ordnung, wie solche bey einem hohen österreichischen Fürsten gehalten wird.

Von Auswaschung der Vässer.

Nachdem die Vässer wohl gebunden sind, so schwenket man sie mit heissem Wasser wohl aus, und lässet sie 24. Stunden stehen: hernach wird das Wasser heraus gelassen, und kalt Wasser hinein gethan, das Faß damit wohl umgewälzet: demnach lässet man dieses Wasser auch heraus, legt das Vaß auf Peil oder Spund, damit es wohl austrockne, und wann der Most sollte eingegossen werden, so gebe ein Loth Einschlag auf den Eymer Most, eine Stund vor dem Eingiessen.

Item, sammle im Sommer Nußbaumen-laub, und lasse es an der Luft trocken werden, an einem sauberen Ort, wo die Fenster gegen Mitternacht oder Abend stehen, auch daß der Luft nicht sehr herein gehet, und muß das Laub täglich dreymal umgekehrt werden, damit es nicht schimmele. Wann es trocken wird, so thue es in ein Vaß, welches sauber ist, und lege einen Boden darüber, damit der Staub nicht darein falle, das thue mit allen Kräutern, so bleiben sie gut und beständig.

Wie die Vässer mit den Nußbaumenlaub sollen ausgebrennet werden.

Thue das Laub in einen Sack, welcher zum Vaß recht ist, worinn das Wasser erhitzet wird, und siede es wohl mit demselbigen Wasser, welze die Vässer mit dem Wasser wohl herum, damit es überall hinkomme, welche die beste Art ist für junge Weine, oder Most.

Wie der Schwefel solle bereitet werden.

Erstlich stosse den Schwefel klein, und siebe ihn, hernach mache ihn heiß, daß er fliesse wie Schmalz, und schütte denselben in ein kalt Wasser, lasse ihn einen halben Tag darinn, hernach thue ihn wieder heraus;

aus: stosse ihn abermal, und dörre ihn an der Luft, oder im Backofen, in Schüsseln oder auf Bretern, die Leisten herum haben. Wann er dörre ist, so zerlasse ihn wiederum, und schütte ihn ebener massen in ein kalt Wasser. Dieses thue zum drittenmal in ein Treit-Schaff.

NB. Besser ist es, wann er in Eßig gegossen wird.

Oder siede den Schwefel in einem grossen Hafen drey Stunden, und rühre ihn stets wohl um, nach solchem wasche ihn wohl in einem Treit-Schaff, so oft, bis das Wasser lauter davon gehet; folgends dörre den Schwefel, wie oben ist gemeldet worden. Nach solchem in ein glasurtes Häfelein gethan, und guten Brandtwein vom Wein darüber gegossen, und oft gerührt, auch allezeit fleißig zugedeckt, das die Luft nicht dazu kan, lasse ihn drey Tage und Nächte stehen, demnach thue den Schwefel in einen gespitzten Sack, welcher darzu gemacht seyn muß, und wann der Brandtwein abgesiehen ist, so dörre den Schwefel. Nun folgen

Die Species, welche zu dem Einschlag genommen werden.

Zu jedem Pfund Schwefel nimmet man ein Loth Campher, 3. Loth Coriander, der zuvor 6. Stunden in Eßig gebeitzt, hernach wieder gedörret werden solle.

Anis und Feigelwurzel jedes 4. Loth, langen Pfeffer und Muscatennuß jedes 1. Loth. Muscatblühe und Zimmetrinden jedes 1. Loth. Enzian und Imber jedes 2. Loth. Weyrauch 3. Loth. Zitwar, 1. Loth, Galgant anderthalb Loth. Wisseneth 4. Loth.

So viel kommet ungefehr auf ein Pfund Schwefel, und werden die Stücke alle in einem Mörser zerstossen, und untereinander gemischt: hernach nehme eine saubere gebleichte Leinewand, schneide sie in die Länge von 14. Zoll, in der Breite aber von anderthalb Zoll: wann die Schnitten fertig ist, wird sie auf drey Loth kommen.

Wie der Einschlag solle gemacht werden.

Wan der Schwefel wohl dürre ist, und die Species auch wohl zerstossen und gesiebet, auch untereinander gemischet, so nehme einen Tiegel oder eine Reyne, und thue

den

den zerstossenen Schwefel darein, setze ihn über das Kohlfeuer, daß er gelinde zergehe, richte aber zuvor ein Bret und das Pulver darauf, welches man mit denen Händen hin und her drucken muß, so ist der Einschlag fertig, welchen man gebrauchen muß nach der Größe des Vasses, in ein zehen eymeriges ein Loth, darnach kan die Einrichtung zu grössern Vässern geschehen. Wann es windig ist, so ist unnöthig, daß man fülle, dann der Wein, obgleich das Vaß etwas leer ist, über sich gehet, und sich das gefüllete ausgiesset.

Daß ein Most bald gihre, lieblich und gesund zum trinken werde.

Nehme ein Vaß nach deinem Gefallen, klein oder groß, und lege dasselbige, daß ein Kohlfeuer in einem Scherben kan darunter stehen, und wann der Most im gihren ist, und die Grobheit sich unter sich geben hat, so nehme zu einem zehen-eymerigen Vaß eine Maas guten Läger-Brandtwein, und schütte den auf ein Bret, das mit Hohllöchlein dazu gemacht ist, hinein in das Vaß auf dem Most, und spünde das Vaß zu, bohre ein Löchlein neben dem grossem Loch, wie ein kleiner Finger. Gebe aber achtung,

daß

daß es nicht zu stark gihre. Laß das Kohlfeuer darunter. Allein subtil oder mürb gebrennten Leimen, der zerstossen und gesiebet seye, thue ins Vaß, wo der Most ziehet, der treibet unter sich, macht den Wein lauter und wohlgeschmackt, er muß aber mit einen Stecken darein gerührt werden.

Etliche nehmen auch Beyfußsaamen darunter, der giebt ihme auch einen lieblichen Geschmack.

Daß der Most lang gihre.

Nehme Kreßsaamen und Grün oder Meerettig, klein zerschnitten, henke die in einem Säcklein in Most.

Oder henke ein Stücklein Rheinspeck in Most in ein Säcklein, spünde das Vaß zu, bohre ein Loch neben den Spund, wie ein kleiner Finger, so gihret er auch lang, bleibet lind und lieblich. Nach dem Gihren thue den Speck wieder heraus, und fülle das Vaß.

Wer den Wein verlanget süß zu behalten, wie er von der Presse kommet.

Der erwähle ein sauber neu Vaß, brühe das wohl aus mit Salzwasser, lasse es einen Tag oder zwey darinn stehen, und wälze es hin und her gar oft. Nach dem Salzwasser wasche

wasche das Vaß mit kaltem Wasser sauber aus, und brenne hernach so viel Einschlag darein, als brennen mag, lasse es also vier Stunden stehen zugepeilt, den Abschöpfmost darein: thue das Vaß bald in kalten Keller, und lasse es also 14. Tage liegen, hernach richte ein neu kleiner Vaß ein, und mache denselben auch den Einbrand, wie oben; jedoch nicht so viel, und ziehe den Wein wiederum ab, dann lasse ihn wieder 14. Tage liegen, und mache es in allem, wie vorhin, habe auch zur Hand kleine neue Vässer nach deinem Belieben, und ziehe den Wein mehr ab, muß aber auch zuvor der Einbrand geschehen: demnach legt man ihn an ein kaltes Ort. Wann folgends saure Weine ausgeben werden, so mischet man nach Nothdurft von diesen süssen Weinen darunter, man muß aber wohl achtung geben, daß der Zeug zum Abziehen, und das Geschirre, womit der süsse Wein gefüllet wird, zuvor wohl in kalt Wasser gelegt werde, sonsten stehet der süsse Wein auf, und wird gihrend.

Wann der Wein nicht will lauter werden.

Nehme neue verglasurte Häfen oder Scherben bey dem Hafner, die zerschlage

und stosse klein zu Pulver, siebe sie durch, und thue sie also in Wein, rühre sie mit einem Stecken wohl um. Item, wann ein Wein trüb, dennoch gut und nicht zähe ist, so nehme Geiß Milch und Laugen von Reb-Aschen gemacht, auch zwey Maas Wein, durcheinander gemischt, und in den Wein gethan, mit einem gespaltenen Holz wohl gerührt, so wird der Wein schön, klar und frisch.

Wann ein Wein will abstehen, und zu Eßig werden.

Nehme zu einem zehen-eymerigen Vaß 30. gelbe Ruben, schneide davon in der Länge 5. oder 6. Schnitte herab, daß du nicht auf den Kern kommest, hernach nehme 3 Hände voll wilden Salbey, henke alles auch nacheinander zwey Tage in den Wein, demnach nehme es, und heraus wasche es ab mit frischem Wasser, thue es wiederum zwey Tage und Nächte im Wein, folgends heraus genommen, abgewaschen; also dreymal procedirt oder öfter, bis dem Wein der Geschmack vergehet.

Wann ein Wein seine Farbe nicht hat oder haltet oder aber rothfärbig ist.

Nehme zu einem zehen-eymerigen Vaß 4. Maas süsse Milch, den Rahm davon gethan,

than, von zehen Eyern das Weisse, drey Hände voll schön Weitzenmehl, und ein Stücklein von dem Rahm, oder der Härte, wie es gebraucht wird zu denen Käsen. Nehme hernach aus dem Vaß sechs Maas Wein, und thue die erst gedachten Sachen in ein Schaff oder einen Zuber, rühre sie mit einem Stecken sehr wohl um, oder durch einander, folgends habe zur Hand eine saubere Ketten, die binde an einem Stecken, schütte den Zeug mit einander in das Vaß, und nach dem Füllen peile das Vaß wohl zu, so wird der Wein gut.

Für übel schmeckenden und stinkenden Wein.

Ist der Wein abgezogen, und in einem saubern guten Vaß, so nehme zu einem zehen-eymerigen Vaß 3. Seidel Weinläger-Brandwein, den schütte in eine Achtring-Kanne. Zerhacke von dem Kraut Basilica, und fülle die Kanne mit dem zerhackten Kraut, lasse es also 24. Stunden stehen. Demnach thue den Brandwein von dem Kraut, mache ein Säcklein, welches zum Spund hinein gehe, thue unten Bley hinein, und darüber das Kraut, damit es vom Bley unter sich gezogen werde, henke es

mitten in das Vaß, lasse es drey Tage mit der Ketten am Stecken rühren, hernach wohl gefüllet und zugespundet. Es wäre aber wohl vonnöthen, daß ein Löffel voll weisser Vitriol in einem Häderlein mit eingespündet würde. Wollte es aber nicht helfen, so nehme des Krauts mehr, lasse es nicht lang in Brandtwein liegen, hernach wohl ausgedruckt und ins Vaß gehenkt, wie vor. Wann aber der Wein nahe am Läger ist, so ziehe ihn ab in ein sauber Vaß, welches mit einem Loth Einschlag eingebrennet sey. Im übrigen verfahre, wie oben ist gemeldet worden.

Der Gestank wird dem Wein auch auf diese Weise benommen, wann in einem 10. eymerigen Vaß 4. Loth Zitwer, 4. Loth langen Pfeffers, 2. Loth Muscatennuß, 2. Loth Negelein, 4. Loth Calmus, alles in einem Mörser klein gestossen, in ein Säcklein gethan, mit gutem Brandtwein übergossen, daß er darüber gehe, und also 48. Stunden gebeitzet werden. Demnach bindet man das Säcklein an ein Bley, lässet es also ins Vaß senken; jedoch daß es nicht ganz am Grund sey, lasse es also 48. Stunden, nach solchen ziehe das Säcklein wieder heraus, und druckte es wohl aus,

hernach

hernach henke es abermal hinein, damit die Kraft wohl heraus komme.

Wann ein Wein wasser-färbig ist, wie ihme zu helfen sey.

Zerreibe gebrennte Ziegelsteine ganz klein, die siebe durch ein Sieblein, dieses thue zwey Hände voll in den Wein, darnach nehme von 12. Eyern das Weisse in eine Schüssel, thue ein wenig Ziegelmehl darunter, und hernach ins Vaß, rühre es mit der Ketten, so wird der Wein lauter und Goldfarbe.

Wann ein Wein aufstehet, prauset und trüb wird.

Nehme Mutterkraut, nach Grösse des Vasses, das henke in den Wein, so kommet er wieder zurecht: Oder nehme Melissenkrautwasser, rühre das unter den Wein.

NB. Es ist besser, wann das Wasser unter suptil Ziegelmehl gemischt, mit dem Wein vermenget, und mit der Ketten am Stecken gebunden, gerühret wird. Der Ziegel muß aber niemahl zu einigem Wasser kommen seyn.

Hiebey ist wohl zu merken, daß zu allen Weinen, die gerührt werden sollen, dieses

das beste ist, wann ein sauber leer Vaß genommen wird, und man solches mit frischem Wasser auswäschet, und hernach das Vaß, in welchem der Wein ist, anzapfet und das leere auch, damit es könnte darüber liegen, oder wie es sich schicket, weit oder nahe, zwischen beyden Vässern schlage Röhren oder Schleuche an, und brenne das leere Vaß, auf zehen Eymer gerechnet, anderthalb Loth Einschlag. Setze den Blasbalg auf das leere Vaß, und wann es voll Wind ist so thue den Hahn oder die Pipe halb auf, damit der Wind scharf in Wein gehe; lasse aber zuvor Wein heraus, und lege auf das Peil ein sechsfaches nasses Tüchlein, und über dieses einen Ziegel. Dieses thue eine halbe Stund, jedoch siehe vor, daß der Wind vom Abend oder Mitternacht gehe, und im Keller ein guter Geruch sey. Wann solcher nicht ist, so mache einen von Weyrauch oder Wacholderbeeren, und verrichte darnach die Arbeit. Indeme der Wind den Wein bewegen wird, so thue die Materie zum Spund hinein, damit es sich miteinander vermische. das Bewegen ist auch gut für die zähen Weine, man muß aber an statt der Materie auf ein 10. Eymer Wein eine halbe Brandwein vom Weinlager, der

stark

stark sey, nehmen, hernach das Vaß gefüllet, und mit Salz das Vaß zugepeilet, und 14. Tage liegen lassen. Wann aber der Wein ziemlich weich ist, so nehme weissen Weyrauch, den brenne in das leere Vaß, und treibe den auch hinein, so wird der Wein frisch und gut.

Guten Wermut-Wein zu machen.

Nehme guten dörren Wermut, und halte die Gipfel sauber, daß sie nicht staubig werden, hernach nehme Eschen-Hagenbuchen, und wann die nicht vorhanden sind, Häselne Spåne, ist gut, wann sie halb von Fichten oder Latten Spåne sind: dann dieses Holz hålt den Wein gar sauber. Lege in ein dazu bereitetes Våßlein eine Lage Spåne, und eine Lage Wermut, also fort, bis des Våßleins zwey Theil voll sind, und nur ein Theil leer bleibet. Beliebet es dir, so magst du gute zeitige Weinbeere darunter thun, so wird der Wein desto stårker, darnach schlage das Våßlein zu, und fülle es mit gutem Moste; wann nun der Most im frischen Gihren, so verspünde das Våßlein, und bohre ein kleines Löchlein in die Dauben, so gihret der Most lang, bleibet gelinde und stark. Im Frühling ziehe ihn

ab in ein ander Vaß, ganz sauber von Kräutern, sonsten würde er auf denenselben verfaulen und zähe werden. Und wann davon getrunken wird, so muß man ihn alle Abend fleißig zufüllen. Wie mit dem Wermut, so procediret man auch mit andern Kräutern.

Wie ein heilsamer Wund-Wein zugerichtet wird.

Nehme das Sanickelkraut mit der Wurzel, und dessen zwar drey Hände voll, Schlüsselblumen Kraut und Blätter, Ehrenpreiß, heidnisch Wundkraut, jedes vier Hände voll. Mit diesen Kräutern und dem Wein procedire, wie mit dem Wermuth, so erlanget man einen sehr herrlichen Wundtrank, mit welchem gefährliche Wunden sind curirt worden.

Ein guter Melissen-Wein.

Dieser Wein wird auch bereitet, wie obgedachter Wein, ist sehr gut dem weiblichen Geschlecht: er treibet die Monatzeit, tauget für die Nieren-Blasen und Seitenwehe, reiniget die Mutter, derer Auffsteigen er wiederstehet; insonderheit aber hat er eine sonderbare Kraft für die Gepreßten des Zahnfleisches, und für die Gepreßten der wankenden Zähne, die Schmerzen verursachen.

Barragen-

Borragen-Wein.

Borretsch- oder Borragen-Wein wird gleicher Weise, wie andere Kräuterweine, zubereitet, auf Spähn und Schauten. Von denen Borragenblümlein wird der Wein zugerichtet, wie der Rosenwein. Dieser Wein treibet allen Gift vom Herzen, reiniget das Geblüt, vertreibt die schwermüthigen traurigen Gedanken, dienet auch wieder die pestilenzische Fieber, vertreibt das Zittern des Herzens, und reiniget das melancholische Geblüte.

Vom Rosen-Wein.

Der Rosenwein ist auf den Sommer gerichtet, und wird aus denen rothen Rosen gemacht, von welchen vorher an denen Spitzen das Weisse abgeschnitten wird, nach welchem man sie trucknet, und in ein sauber Säcklein thut. Dieses nagelt man an die Seite des Väßlein an, thut Späne dazu, wie gebräuchlich, hernach mit Most zugefüllet, und gegen dem Frühling abgezogen, wie alle Kräuterweine.

Vom Weichsel-Wein.

Die Weichseln werden mit ihren Kernen zerstossen, in ein sauber Säcklein gethan, am Boden angenagelt, demnach thut man den Wein darüber, und lässet es also vergihren.

Dieser Wein ist gut in grosser Hitz, zum Durst-leschen, eröfnet die Leber, treibet den Harn und Stein.

Vom schönen Weitzen-Brod, den Hyppocras oder Claret zu machen.

Nehme 6. Unzen Weitzenbrod, wie es aus dem Ofen kommet, nemlich die Brosen, und 4. Unzen guten Zucker, auch ein halb Loth guten Zimmet, gröblich zerstossen, daß alles fertig sey; dieweil das Brod noch heiß ist; dann thut man es in einen steinernen oder verglasurten Krug, und giesset eine Maas guten alten Wein darauf, lässet sie also zusammen 12. Stunden stehen, hernach durch ein Tuch gesiehen, nemlich durch einen klaren Sack mit frischer Milch, so viel man um zwey Pfennige kaufet, und lässet es so lang durchlaufen, bis der Wein lauter wird. Dieser Wein nähret, und stärket den Magen, ist derowegen gut denen, die den Appetit zum Essen verlieren.

Wein von Corinthen oder Rosinlein.

Man nehme saftige, und von denen zähen Körnern gereinigte Rosinlein, zerstosse sie ein wenig, thue sie in ein Väßlein, in welchem der eine Boden von Haaren sey, wie ein

ein Sieb, welches auch ein Siebmacher verfertigen kann; aber dieser Boden muß mitten in das Väßlein recht seyn. Diesen Boden nagle im Väßlein vest an dreyen Orten, thue saubere Späne davor, damit das Väßlein voll werde, und lasse es zuschlagen; folgends thue durch den Spund nach Belieben Rosinlein darein, und gisse guten Wein darauf, bis das Väßlein voll wird. Also muß es 8. Tage stehen, so hat man einen Wein, der gut ist denen alten Männern, auch zarten Frauen. Er mildert die Brust, stärket die Leber und den Magen, reiniget das Geblüt, machet den Leib hübsch und fett, als ein nährhaftiger Wein: dienet wieder das Keichen und Husten, er stillet auch den Bauchfluß und die rothe Ruhr. Mit wenig Worten diesen Wein zu beschreiben: Wer ihn fleisig genisset, der wird von allen wässerigen und feuchten Krankheiten beschützet. Man mag wohl mehr als ein Vaß im Vorrath haben, um, mit solchem Wein den Genuß fortzusetzen.

Einen Muscateller-Wein zu machen.

Erwehle im Herbst gedörrete Hollunterblühe ein Pfund, von Muscatennuß und

Muscatenblühe, jedes 5. Loth, gröblich zerstossen, die Hollunderblühe allein in ein Säcklein gethan, die Muscatennüsse und Blühe auch allein in Säcklein gethan. Diese muß man zur Herbstzeit in den Most henken in ein 10. eymerig Vaß, mitten ins Vaß, bis der Most vergihret hat, alsdann thue sie heraus, und drucke die Säcklein wohl aus, dann das Gewürze ist noch ziemlich gut zu gebrauchen.

Oder nehme Basilienkraut und Blumen, welche zuvor 3. Stunden in Brandtwein sind gebeitzet worden: dann lege sie in Wein, nehmlich in einem Säcklein, zwey Tage und Nacht, wann es wiederum heraus genommen wird, ausgedruckt, und abermal 24. Stunden hinein gelegt oder gehenkt, gleichfalls wieder heraus genommen, ausgedruckt, das Vaß gefüllet, und wieder zugemacht. Auf solche Weise wird ein abgezogener übelschmeckender Wein wohlgeschmackt gemacht. Schmecket er übel auf dem Lager, so richte ein sauber Vaß mit einem guten Einschlag zu, ziehe den Wein darein ab, und verfahre, wie gemeldet ist worden. Am Rhein-Strohm machen sie den Muscatellerwein mit Scharlachkraut oder Beeren und Haselspänen.

Im

Im Herbst einen rothen wohlschmeckenden Muscatellerwein zu machen.

Nehme gedörrte Hollunderblühe 1. Pfund, Basilienkraut und Blumen 6. Loth, Scharlachblumen 4. Loth, Anis 6. Loth, Süßholz zerstossen 4. Loth, wie auch das übrige stosse, und thue dazu in das Säcklein vier Hände voll Rosen, und henke den Sack in ein 10. eymerig Vaß, an der Seite angenagelt, und darinnen gelassen, bis im Frühling. Hernach den Wein abgezogen, und sammt dem Geläger in ein ander Vaß gethan. Solchen Weins kan viel gemacht werden, und der eine in dem andern abgezogen werden, doch muß man die Kräuter heraus thun, sonsten verfaulen sie, und geschicht dieses ohne grossen Unkosten.

Von dem Beer-Wein.

Nehme weisse oder rothe Beere, die wohl zeitig sind, die brocke ab, und thue sie auf Bretter in Backofen, daß sie nur ein wenig welk werden, zu einem 4. eymerigen Vaß ohngefehr eines Eymers voll dergleichen welke Beere, die in einem saubern Sack gethan, und in das Vaß geschlagen werden, wie bey dem Weichsel-Wein ist gesagt wor-

den:

den: Späne solle man hinein thun, so wird der Wein desto eher lauter. Ist der Most gut und stark, so nehme zu diesem Werk Most, wo nicht, so schütte darüber guten alten Wein. Von Beeren verstehe man allhier die Weinbeer, und keine andere.

Mit Wasser Wein zu machen.

Erstlich mache es mit denen Weinbeeren, wie jetzund ist gemeldet worden, thue sie in einen saubern Sack, und Späne darauf, 3. Theil Beere, einen Theil Wasser: das Wasser wird warm gemacht, daß man die Hand fast nicht darinnen leiden kann, und wird über die Beere im Vaß gegossen. Wañ es nun erkaltet, und anfängt zu gihren, daß nicht Beere genug wären, so fülle das Vaß mit Most an; wann aber eine Hand voll Hollunderblühe, Basilien- und Garbenkraut zu denen Beeren in den Sack gethan werden, so ist der Wasserwein desto besser. Im Frühling muß er abgezogen werden.

Ein heilsamer Wein zu denen Augen.

Nehme Augentrost, braune Betonien, frische Benedictwurzel, Hollunder, Anis, Fenchel, eines jedem gleich viel: Lege diese Stücke alle in ein Vaß mit Most, und lasse

ihn

ihn das ganze Jahr daran stehen. Wann nun dieser Wein früh Morgens genossen wird, so wird dir an denen Augen nichts übels begegnen.

Ein Wein, welcher verheyratheten Weibern zur Fruchtbarkeit hilft, und die Frucht erhält.

Nehme Zittwer, Kümmel, Bibergeil, Illyrische blaue Lilienwurzel, Zucker, eines jeden 4. Loth: vermische alles mit einander, und thue nach belieben Honig darunter, dieses lege in Wein, welcher von Weibern gedrunken, sie fruchtbar machet, und ihre Geburt erhält, dieweilen er der Mutter sehr dienlich ist. Die Dosis ist zwey Loth.

Dem Wein nach belieben einen Geschmack zu geben.

Dieses Stück ist eine Comödie und Recreationswerck bey Banqueten, für grosse Herren, die man damit kann regaliren und erlustigen. Ja, man mag einem oder anderem dadurch die Meynung erwecken, daß in einem Vaß vielerhand Weine sind. Dieses nun werckstellig zu machen, erwählet man solche Kräuter und Species, die den Geschmack haben, wie du ihn verlangest, daß

er

er bey dem Wein sey, lege sie 24. Stunden in Brandtwein, hernach nehme dessen ein gewisses Gewicht, und thue es in Wein, welcher den Geschmack der Kräutern oder eines andern Zusatzes vollkommentlich annehmen wird.

Ein heilsamer Wein von Sene-Blättern.

Nehme weissen Wein, und giesse ein wenig Wasser darunter, thue darein gestossene Seneblätter, Weinbeerlein, Wohlgemuth, Süßholz oder Ochsenzungenwurzel oder Zucker, lasse ihn also gihren. Dieser Wein erhält den Menschen vor allen Gebrechen der Leber und Milz, vor der fallenden Sucht und denen Ohnmachten. Solte er aber nicht gleich seine Würkung thun, so trinke dessen mehr, und halte dich mäßig im Essen. Es macht auch dieser Wein ein gutes Gedächtniß, schärfet die Sinne und den Verstand. Man mag ihn so wohl im Herbst und Winterszeit gebrauchen als im Frühling. Er reiniget das grobe Geblüt, macht es dünne, saubert es auch von allen Drüsen, er macht den Menschen frölich, indeme es ihn gesund und frisch erhält, daß er lange bey junger Gestalt bleibet. Im Trinken

ken setzet man keine gewisse; weil einem jeden seine eigene Natur die erforderte gebührliche Proportion zeigen wird.

Einen Fieber-Wein zu bereiten.

Dieser Wein hat etwas besonders in seiner Bereitung, wie folget: Nehme ein groß Glas, und thue darein drey Becher voll Wasser mit einem Becher Wein, darnach vermache es wohl, und lasse es im Wasser sieden, folgends setze es in kalt Wasser, und gebe einem davon, der das Fieber hat, zu trinken, so wird ihme alsobald geholfen: dann er treibet alle böse Feuchtigkeit durch den Harn aus, und öfnet die Verstopfung des Milzes und der Krös-Adern.

Anis-Wein.

Der Aniswein ist gut für die Verstopffung, Aufblehungen und Winde. Item: Wann der Magen nicht dauen mag. Er ist auch gut wieder die Verstopffung der Adern, der Mutter, und wann die Frauen nicht Milch haben, oder wann auch sie ihnen nicht mangelt, dennoch nicht gerecht ist. Er hilft auch vor allen Dingen denen, die mit dem Greiß angefochten werden, welches er ohne einigen Schmerzen austreibet. Man

kan

kan ihn vor dem Gebranch sieden oder nicht; oder allein den Anis in Wein legen, wie es gefället.

Daß der Most nicht gihre, und der Wein nicht aufstehe oder verderbe, und wann solches geschehe, wie ihme wiederum zu helfen sey.

Bisweilen möchte einem oder anderem die Lust oder der Fürwitz ankommen, dem Most das Gihren zu verhindern, welches also geschehen kann: Man lege oder werfe einen Haufen voll Salz unter die Presse, wann die Trauben gekeltert oder ausgepreßt werden, so gihret der davon komende Most nicht. Ist aber der Wein ganz verdorben, so gisse darein gebrandten Wein, der macht ihn besser, als zuvor. Ist der Wein trüb und gebrochen, so nehme die Rinden von Mespelen, und thue sie in das Vaß, so wird er gut. Verlangest du aber den Wein zu erhalten, daß er nicht aufstosse oder verderbe; so nehme Roßmarienblätter, und werfe die in das Vaß, so benimmet derer Kraft dem Wein allen bösen Geschmack, und bringt ihn wieder zurecht, obschon er verderbt wäre: ist aber der Wein schimlich, so nehme Quittenäpfel, ein wenig gesotten, die

die zerschneide in vier Theile, jedoch nicht ganz von einander; sondern daß sie nach einander henken, binde sie an einen Faden, und henke sie ins Vaß, also, daß sie den Wein nicht berühren: Lasse sie also beruhen, so werden die Quitten alles das schimmliche des Weins an sich ziehen. Oder henke Mespelen an einer Schnur in das Vaß 6. Tage lang, und thue sie demnach heraus, so ist der Wein nicht mehr schimmlich.

Einschlag auf vierzig oder funfzig Dreylinge Wein zu machen, erfordert folgende Species:

Muscatennuß und Galgant jedes 2 Loth. Langen Pfeffer und weissen Weyrauch jedes 2. Loth. Alaun und Zimmetrinde jedes 2. Loth. Anis und Paradeißkörner jedes drey und ein halb Loth. Feigelwurzel und weissen Senf jedes 2. Loth. Weissen Zucker und Schwefel jedes 2. Loth. Mastix und Campher jedes 1. Loth. Von der Wurzel Pertram zwey und ein halb Loth.

Von allen diesen Materien solle man eine jede besonders stossen, hernach in ein meßingnes Becken thun, wohl durch einander rühren und temperiren, folgends mit

einem reinen Tuch wohl zugedeckt auf den Ofen setzen, damit die Materien alle wohl dörre werden: demnach nimmet man zwey Pfund Schwefel, auch absonderlich gestossen, thut den in eine saubere glasurte Reyn, damit er darinnen über einer Glut oder kleinem Feuer möge zerlassen werden, als wann er auf ein kalt Brunnwasser gegossen wird. Dieses wiederhole zum drittenmal, alsdann wieder zerlassen, und wann der Schwefel in gleicher Hitz ist, so nehme eine grobe Leinwand oder Kupffertuch, zweyer Spannen lang, und drey Finger breit, nachdeme man viel machen will. Alsdann hat man auch ein sauber Bretlein, worauf man das Pulver säet oder streuet, und wann der Schwefel in gleicher Hitze ist, so ziehet man die Leinwand gleich durch den zerlassenen Schwefel auf das Bretlein, und pulvere es auf beyden Seiten, so hast du einen guten bewährten Einschlag. Oder thue die vermischte Materie in den zerlassenen Schwefel, rühre sie wohl durch einander, jedoch nicht zu dick. Ziehe die Leinwand dadurch.

Für zähen oder zickenden Wein.

Nehme 9. weisse Wasserkißling, die glühe auf das stäkeste, ziehe das Vaß ab auf einen

nen halben Eymer, werfe die heissen Steine hinein, peyle das Vaß wohl zu, lasse den Wein im Vaß wallen, und hernach fülle es wieder, so schlägt sich die Zähigkeit zu Boden, und wird der Wein gut.

Oder nehme einen Teig, der im Backtrog wohl aufgangen ist, wann er zum Brodbacken gemacht worden ist. Dessen nehme zu einem Dreyling Wein so viel, als zu einem Leib Brod erfordert wird, und thue es zum Spund oder Peyl hinein, sehe auch zu, daß zu 4. Achtring das Vaß überlassen werde. Spünde das Vaß zu, und wann sich der Wein setzet, so fülle ihn wieder zu des Morgens, wodurch er gut, stark und schön wird.

Einen Wein süß zu machen, und zu behalten.

Nehme Steinwurzel, in Wasser oder Most gesotten, und das Vaß wohl damit abgebrennet, so bleibet der Wein allezeit süß: Man solle sie aber alle Wochen aufrühren.

Item, koche etlichen Theil des Weins oder Mostes in einem Kessel, schaume ihn ab, bis er klar gehet, giesse ihn hernach in das Vaß, damit er mit dem andern gihret,

so bleibet er immerdar süß und lieblich, als wann er gewürzet wäre.

Wann ein Wein trüb oder roth ist.

So nehme das Weisse von Eyern und ein Mäßel Gersten, oder so viel Semmelmehl, dazu eine Maas Kuhmilch und ein Seidel Brandtwein. Mische alles durcheinander, nehme einen Kochlöffel, und giesse es gar wohl ab, giesse es darnach wohl in das Vaß, und rühre es vom Boden wohl auf, so wird der Wein schön und gerecht.

Oder nehme einen weissen Stecken von einem Haselbaum, rühre den Wein damit auf dem Lager, und lasse das Lager bleiben, so nehme dann Milch, ganz warm, wie sie von der Kuhe kommet, oder mache sie warm, die giesse in das Vaß, wann sich der Wein setzet, so wird der Wein sehr schön.

Rothen Wein weiß zu machen.

Dieses ist von solchen Weinen zu verstehen, welche von der Weisse in die Röthe sich verkehrt haben, matt und schwach worden sind. Von solchen muß man das Vaß überschöpffen, und den Wein mit einem Rührscheid wohl aufrühren, hernach nimmet man Eyer so viel, als das Vaß Eymer

hat,

hat, aber nur das Weisse davon, das zerklopffet man wohl, nimmet auch Milch und ein Seidel Brandtwein, die schüttet man durcheinander, giesset sie in den Wein, füllet das Vaß wieder zu, so hilft es in drey Tagen.

Einen trüben Wein lauter zu machen.

Nehme ganz frisch gemolkene Geiß-Milch, zwey Maas auf einen halben Dreyling, die giesse in das Vaß, und lasse Wein zu einem Zapfen hinaus, den giesse bald wiederum hinein, so wird er des Morgens lauter und klar, daß der Wein seine eigene natürliche Farbe wieder hat.

Kanigte Weine zurecht bringen.

Thue Nesselkraut zum Spund hinein, in einem Säcklein, und des andern Tags mache das Faß auf, wische den Spund ab, thue frische Nesseln in das Vaß, das wiederhole so oft, bis der Wein rein ist.

Oder mache einen Zapffen aus Flechsen Holz, den stecke in das Vaß, der dienet auch wieder den Kan.

Das beste aber ist, daß man mit einem Rührscheid eine Stunde oder zwey den Wein im Vaß wohl umrühre, hernach das

Vaß wieder zufülle, und darauf ruhen laße, so wird der Wein schön und lieblich.

Oder aber nehme im Merzen, an denen ersten drey Freytagen, ein solches Rühr-scheid, und rühre die Weine wohl um, so werden sie nicht zähe. Sie müssen aber vom Boden herauf gerühret werden.

Oder nehme gebrennten Leimen aus einem Backofen, thue denselben in den Wein, und verspünde das Vaß wohl, das wälze über und über, hernach werfe ein heiß Eisen in das Vaß, so schadet es dem Wein nicht.

Noch ein anders. Giesse heiß Bley in das Vaß, welches auch die zähe des Weins benimmet.

Wiederum ein anders. Schneide von einem Buchenholz dicke Scheiter herab, und thue sie in den Wein, hernach nehme ein sauber Tüchlein, lege es über den Spund, und nehme auch gebähte Schnitten Brod, die lege auf den Spund, und stürze einen Hafen darüber, damit kein Dunst davon möge gehen, so wird der Wein lauter und schön, er habe einen gethanen Keim, oder gehe sonst untereinander.

Noch mehr. Nehme fichtene Scheiter, die thue in Wein, so wird er schön klar und wohlgeschmack.

Einem Wein zu verhüten, daß er nicht kanigt oder zähe werde.

Dazu nehme im Merzen einen Stab von Haselholz, und rühre den Wein damit auf vom Boden, die ersten drey Freytage, und giesse in ein jedes Vaß 3. Tropffen Wasser, so bleibet der Wein schön und klar, du mußt ihn am ersten überlassen, hernach wiederum einfüllen, und mit der Zufüllung schön warten.

Für den bösen Geschmack des Weins.

Wann der Wein einen bösen Geschmack hat, so nehme Feldrosen, die an der Sonne gedörret seyn, und thue sie in ein sauber Säcklein, das henke in den Wein: Oder thue Majoran in ein Säcklein, und henke es mitten in das Vaß in den Wein, so wird ihm der Geschmack benommen.

Zu machen, daß der Most süß zu trinken bleibt.

Nehme einen Schöpffen mit Most auf 3. oder 4. Achtering, und thue darein 1. Pfund Senfmehl, rühre es in dem Schöpffen oder einem Hafen wohl ab, hernach überlasse das Vaß, giesse die Materie hin-

ein, und rühre sie im Vaß wohl ab, man muß sie aber überschiessen lassen.

Oder nehme Farrenwurzel, die bey denen Bäumen wächset, und zwischen unser lieben Frauen Tage sey gegraben worden, die dörre, und thue sie in das Vaß, so bleibet der Most süß. Oder thue süsse geschnittene Aepffel in den Most.

Daß der Most bald lauter wird.

Nehme Bocksheil-Blühe, in Most gesotten, die giesse in das Vaß, so wird er von Stund an lauter und schön.

Wann ein Most sein Gihren nicht lassen will.

So henke ein Stück weissen Käß in das Vaß, das hilft wider das Gihren.

Wiederum ein gut Stück: dem Wein den bösen Geschmack zu nehmen.

Nehme ein neugebacken Brod, deme schneide ein Loch an der unteren Rinden hinein, so weit das Geil am Vaß ist, lege ein Handtuch um das Vaß, damit der Dunst in den Leib Brod möge gehen, lege aber den Leib Brod auf den Spund oder

auf

auf das Peil mit dem darein geschnittenen Loch, so ziehet es den bösen Geschmack heraus.

Wann ein Wein zugleich zähe, roth und kanigt wird.

Nehme aus einem Bach, oder einer Quelle einen saubern Sand, den thue in einen Kessel, daß er darinn über dem Feuer wohl heiß werde, hernach thue denselben in das Vaß, so wird der Wein schön und lauter.

Wann einem ein ganz Vaß voll Wein roth wird.

So lasse drey Kißlingsteine wohl ausglüen, und werfe sie in den Wein, wann zuvor das Vaß überlassen ist worden, hernach muß man es ruhen lassen, so wird der Wein schön.

Vorzubauen, daß ein Wein nicht roth werde.

Dazu nehme Heil aller Weltwurzel, Petersilgenwurzel, die lege in den Wein, so wird er nicht roth, auch nicht zähe, daß er bis zu derletzten Maas gleich schön bleibt.

Für die Röthe des Weins eine bewährte Kunst.

Noch ein ander Experiment hat man zu dem Wein, wann er roth wird, daß man eine halbe Brandtwein warm macht, in ein Vaß schüttet, und dazu drey Gauffen voll guten Weitzen.

Den Wein zu läutern.

Den Wein bald klar und lauter zu machen, so nehme wilde Galgantwurzel, mit Wein gestossen, und giesse sie zusammen ins Vaß. Siede zwey Gauffen voll Weitzen, daß er wohl weich werde, hernach thue ihn heraus, daß er kalt und trocken werde, alsdann in ein Säcklein gethan, und in den Wein gehenkt, so wird er sehr stark und sehr lauter.

Einen trüben Wein über Nacht lauter zu machen.

Schneide von Weitzen die Aehren ab, wann sie gelb sind, binde sie zusammen, und lasse sie also dörre werden am Schatten, und wann du sie brauchen wilst, so nehme zu einem Anleg eine Hand voll klein Gehackel. Man sagt, daß wann einer 3. oder 4. Neigen, der aller roth und trüb worden wäre,

wäre, untereinander giesset, daß ihn Niemand trinken möchte, so würde er durch dieses Mittel lauter und schön.

Daß der Wein nicht zu Eßig werde.

Nehme Beyfußwurzel oder Nesselwurzel, die thue in das Vaß.

Damit der Most nicht sauer werde.

Hiezu ist ein schlecht und gering Mittel: dann im Herbst, wann der Most anfängt zu gihren, so schütte man in ein Fuder Wein nur ein Maas Brandtwein.

Kräuter-Wein zu machen.

Zum ersten lege das Kraut in das Vaß, hernach nehme gute Späne von Buchenholz, dann thue gute Weinbeere darauf, und fülle also Lage über Lage das Vaß halb voll, hernach giesse Wein darüber, nehmlich Most, so wird ein guter Kräuterwein.

Alant-Wein zu machen.

Nehme die gedörrte Alantwurzel, schneide sie auf solche Weise, daß ein Pelter daraus gemacht werde, den henke in den Wein.

Aller-

Allerhand Kräuter-Wein zu machen.

Nehme das Kraut, nach welchen der Wein schmecken soll, und siede es in gutem Most, in einem Hafen gar wohl, den giesse also heiß in das Vaß mit dem Kraut, und darauf einen guten Most, damit das Väßlein gefüllet werde, das man wohl vermachen muß, damit der Dunst nicht heraus komme, so wird er schön lauter, klar und süß bis ans Ende.

NB. Die Kräuterweine solle man im Merzen oder Winter ablassen. Starke Weine im Merzen, im zunehmenden Mond.

Wann der Wein einen bösen Geschmack hat.

Thue dörre Salbey in ein Säcklein, und henke es in den Wein 14. Tage lang, hernach koste den Wein, ob der üble Geschmack vergangen sey; Ist er nicht vergangen, so henke es wiederum hinein.

Daß ihme einer nicht Wein genug trinken möge.

Nehme zeitliches Harz, das traget blaue Blumen, wie die Pfersingblüh, und kleine

Körn-

Körnlein, wie Pfefferkörner, gegen der Sonnen-Wende werden sie zeitig. Dieser Körnlein henke 50. in ein Vaß, so wird der Wein dermassen herrlich und wohlgeschmackt, daß man dessen nicht genug trinken mag.

Daß sich der Wein am zapffen nicht verkehre.

Wann das Vaß voll ist, so thue den Spund hinweg, und decke das Spundloch mit einem saubern grünen Wasen, das grüne oder Gras über dem Loch, überlasse das Vaß, und decke ein neu viereckigt Tuch darüber, so bleibet er schön bis auf das Geläger.

Wider den Anzug des Weins.

Nehme ein frisch, süß und nicht schmeckend Baumöl, das lasse in einer Pfanne warm werden, hernach schneide darein Quitten oder Aepfel, die lasse darinnen verwallen, demnach nehme die Quitten oder Aepffel heraus, und giesse das Oel also heiß in das Vaß, so wird der Wein weder anzügig, noch kanigt. Er gewinnet auch keine Haut.

Wann

Wann ein Wein allen Geschmack verlieret, und zu Eßig werden will.

Nehme ein Weinvaß, in welchem gut neu Geläger ist, brenne ein Pflaster darauf, und lasse den Wein auf das neu Geläger, und wann du ihn allen abgezogen, so rühre den Wein drey Stunden wohl durcheinander. Wasche hernach Petersilienwurzel, und davon binde drey Hände voll zusammen in ein Büschlein, daran binde einen Stein, henke es in das Vaß, daß es tief in den Wein komme, und also 8. Tage darinn bleibe, so wird der Wein gut, und erlangt seine vollkommene Kraft.

Einen Wein stark zu machen.

Stosse ein Pfund Weinrauten wohl zu Pulver, nehme ein Viertelspfund Zucker, auch gestossen, thue jedes besonder in ein Säcklein, und hänke es in Wein, so wird der Wein so stark, daß die Leute, welche ihn trinken, von Stund an voll werden.

Oder nehme 1. Pfund Galgand, und 2. oder 3. Hände voll Ysop, mische darunter Myrrhen, und thue es in den Wein.

Eßigte Weine lieblich am Geschmack machen.

Nehme anderthalb Loth süß Holz wohl zerstossen, in ein Säcklein, henke es in Wein fünf Tage, so benimmet es ihm den Eßiggeschmack.

Daß der Most nicht sauer wird.

Wann im Herbst der Most anfänget zu gihren, so schütte ein Maas Brandtwein in ein Fuder Wein.

Unterricht, zur Wartung und Bewahrung der Weine.

Die Weine solle man hüten zwischen Weinachten und Ostern für übriger Kälte, und daß der Himmelblitz nicht auf sie schlage. Man muß zu rechter Zeit und Weil die Fenster auf und zu thun, dann die Blitze und Hitze denen Weinen gar grossen Schaden thun. Es muß auch ein Kellerer wissen, daß um Weihnachten, im Merzen, und wann der Weinstock blühet, der Wein gern umstosset; derowegen man zu solcher Zeit mit der Zufüllung schön umgehen solle, die Spunde sauber wischen, und mit reinen Tüchern warten, dann stehet ein Wein in

der

der Hitze, so wird er leicht kanigt und anzüglich. Man solle auch in denen heissen Sommertagen die Tücher über die Spunde alle 8. Tage 3. mal aus frischem Wasser waschen, sie trocknen, hernach wieder überlegen, dann so bald der Wein von dem Spund einige Unreinigkeit bekommet, so erlanget er auch leichtlich einen übeln Geschmack, derowegen solle man fleißig seyn, dann es belohnet die Mühe.

Lust-Wein zu machen.

Man mag einen unbekannten Lustwein nach Belieben machen, um, die Gäste damit zu ergötzen, es sey mit Gewürzen oder Kräutern, derer man nach Belieben nimmet, welche am besten anstehen, und leget sie über 24. Stunden in einen guten Brandtwein: dessen Brandtwein nimmet man ein wenig, und thut ihn in den Wein, welchen man trinken oder denen Gästen reichen will, so hat er den verlangten Geschmack.

Einen guten, edlen Wein zu machen.

Dazu bestelle dir im Sommer Kornblumen und Wickenblumen, auch noch andere wohlriechende Blumen, die behalte sauber,

bis

bis im Herbst, hernach schütte die Blumen in ein Vaß, und Most darüber. Lasse den Wein also liegen, bis er die Blumen von ihm selbst auswirft. Und wann nach solchem der Wein im Glas schön aussiehet, so werden die Leute, die ihn geniessen, bekennen, daß sie die Zeit ihres Lebens keinen bessern Wein getrunken haben.

Wider die Trübe und Zähe des Weins.

In ein Fuder Wein thue drey Hände voll Salbey und drey Hände voll Hopffen in ein Säcklein zusammen, das henke zum Spunde in den Wein.

Wann ein Wein schimmlicht worden ist.

Henke ein Säcklein voll Gersten in den Wein, so wird er von Stund an wieder rein und schön.

Für Zähe der Weine eine andere ganz bewährte Kunst.

Nehme Schlehen, ehe sie anfangen blau zu werden, und stosse sie in einem Mörser, hernach thue sie in einen zähen Wein, wohl durcheinander gerührt, lasse ihn also 8.

oder 10. Tage liegen, wohl zugepeilt oder verspündet, so wird er wieder gerecht und gut. Allhie ist dieser Vortheil zu beobachten, daß man die Schlehen an der Luft dörren, und über das Jahr zu diesem Werk kan gebrauchen.

Dem Most im Gihren zu helfen, daß ein schöner edler Wein daraus wird.

Schneide 4. oder 5. Aepffel von einander, und werfe sie in das Vaß in den Most, und wann die Aepffel ihre Kraft verlohren haben, so thue andere darein. Dieses wiederhole so lang, als der Most gihret, alsdann nehme sie wieder heraus, so wird der Wein edel und gut.

Einen sehr lieblichen und schönen Wein zu machen.

Zu einem halben Fuder Wein nehme 2. Pfund Mandeln von den besten, schneide die Haut davon, wie bewußt ist, hernach stosse sie klein in einem Mörsel, drucke sie durch ein Sieb oder Tuch über einen Kübel, nehme von dem Wein aus dem Vaß, mische die Mandeln darunter, und schütte die Mixtur in das Vaß, rühre es wohl

durch-

durcheinander, daß der Wein ganz weiß sey, so wird er in 14. Tagen schön und lieblich, wie eine Rosen.

Diese Weinkünste sind nicht gemein, deßwegen solle man sie wohl in Ehren halten. Insonderheit, weil sie alle probirt und gewiß sind. Es hat ein Weinmeister zu Venedig in einem Herbst über die 40. Ducaten von denen Welschen zum Trinkgeld dafür bekommen: Dann bey dieser Wissenschaft ein grosser Nutzen zu erholen ist.

Von Verwandlung und Verderbung der Weine.

Wann ein Wein schwach worden ist, und du ihn wiederum gut zu haben verlangest, so nehme Senfrauten-Saamen und Rubensaamen, jedes ein wenig, henke es in ein Säcklein in den Wein. Dieses wiederhole 5. oder 6. mal das ist Tage, nach einander, so wird er sehr gut und stark.

Weissen trüben Wein lauter zu machen.

Nehme auf jede Brende, da die Brende 60. Maas oder Bocal halten, einen Bocal Milch, und zwey Loth gestossene Stein-Allaun, rühre den Wein wohl um mit einem

Stůck Holz, und schůtte erst gedachte Stůck wohl unter einander gemischet in das Vaß, und lasse es also bis des andern Tages stehen. Frůhe Morgens zapffe ihn am untern Loch heraus, so wird aller Unrath herfůr kommen, der Wein aber lauter werden, und weiß verbleiben. Oder ist der Wein trůb, so mag gestossener Stein-Alann allein darein gethan werden, nachdeme man den Wein wohl umrůhret und ruhen lässet, so wird er lauter.

Ein fůrtrefflicher heilsamer Wein zum Herzen und verschiedenen Gebrechen.

Dieser Wein stårket das Herz, vertreibet alle Schwermůthigkeit, hemmet und dåmpffet die Galle, benimmet alles überflůßiges faules Geblůte, erlåutert die ganze Substanz des Herzens, stårket, erquicket und bewahret es vor Fåulung, erhaltet die junge Gestalt des Menschen, treibet den verhaltenen Harn. Es stårket auch dieser Wein den Verstand derjenigen, welchen er geschwåcht wird, insonderheit dienet er denen Aussåtzigen. Er wird also bereitet, daß man Gold auf das stårkeste glůhen låsset, und in gutem Wein abgelöschet, vier oder fůnf mal, seihe ihn darnach durch, und lasse ihn lauter werden,

werden, und brauche ihn, dann er ist köstlich zu obgedachten Dingen.

Ein herrlicher und sehr gesunder Wein für Gebrechen der Augen.

Lege Augentrost zu Most, lasse es daran liegen, so erlangest du einen Wein, durch dessen Genuß der Augen Schärffe und Kraft erhalten wird. Solte aber einer Gebrechen an denen Augen haben, so werden sie geheilet, so wohl an alten als jungen Personen. Oder aber dieses Kraut gedörret, zu Pulver gestossen, und in einem neugelegten Ey oder weissen Wein getrunken, hat eben diese Würkung, die der Wein hat. Oder aber lasse Alantwurzel drey Tage in Wein erweichen, und trinke darab, so ist er zu denen Augen auch sehr nützlich.

Einen Wein bereiten, welcher das Hirn und die Gedächtniß sehr stärket.

Nehme langen Pfeffer, Ingwer und Galgant, jedes 4. Loth. Negelein, Cuben und Muscatennuß, jedes 1. Loth. Zerstosse diese Species, thue sie in ein Säcklein, henke es in ein Geschirr, das man decken kan, und thue darein vierthalbe

Maas Wein, den lasse ein wenig sieden, daß er nicht verrieche, lasse ihn vergihren, nehme aber das Säcklein nicht heraus. Trinke von diesen Wein, welcher auch dienet, wann sich ein Mensch verkaltet hat.

Ein sehr kräftiger und köstlicher Salbey-Wein.

Der Salbey-Wein wird auf zweyerley Weise angesetzet. Einige binden denselben in Säcklein, und henken ihn ins Vaß. Andere lassen ihn in den Wein sieden, bis er genug hat, und sind beyde Wege gut. Dieser Wein ist köstlich für die Wehetage der Zähne und das Zahnfleisch. Er dienet auch für das Zittern der Gliedern, und für derselbigen Schwachheit, auch alle böse Feuchtigkeit, dienet wider den halben Schlag, Paralisis genennet. Ist ingleichen oft bewährt befunden worden im Bauchwehe oder Grimmen, wie nicht weniger in Erkrümmung der Glieder und Flexadern, hilfet auch wider die Mondsüchtigen, und die alle Monate aberwitzig werden. Endlich ist er auch gut zu Wehetagen des Magens und der Mutter, und gleicher massen zu allen Gliedern, die viel Spann-Adern haben.

Fenchel-Wein.

Der Wein von Fenchel Kraut und Saamen ist gut zu aller Verfinsterung und Fehleren der Augen, zur Wassersucht, und wider eine andere Krankheit, die wird Elycariasis genennet; insonderheit ist er jungen Kindern tauglich und gut, wider böse Speisen, Gift, Husten und Lungensucht. Er mehret den Frauen ihre Milch, und so man die Wurzel darzu nimmet, so ist der Wein gut für den Gries, den Stein in der Blasen, und führet alle böse Feuchtigkeit aus.

Einen Wein bereiten, welcher tauglich ist zu fistulirten oder hohlen Schäden.

Nehme von den ganz frischen langen und runden Hohl-Wurzeln, einer jeden eine Hand voll, lasse sie ein wenig sieden, hernach zerstosse sie, und thue sie in weissen Wein, lasse sie wiederum so lang sieden, bis der Wein halb eingesotten ist, seihe ihn durch eine saubere Leinwand, so ist er fertig. Trinke von diesem Wein Abends und Morgends, so heilet eine jede Fistel in 15. oder 20. Tagen: Es muß aber der Patient weder fett Fleisch noch Käß, oder andere schädliche Dinge essen. Man mag auch wohl

runde Holwurz auf den Schaden legen, oder daß Pulver darein streuen, so hilft es für eine jede Fistel, wann nur sie nicht auf dem Bein ist.

Ein Wein wider das Podagra, welches von der Kälte herrühret.

Thue von der purgirten Wurzel Turbeit in ein Glas mit Wein an die Sonne, rühre die Mixtur oft um, und thue gestossenen Zucker darunter. Wann nun einer mit dem Podagra, welches von der Kälte herkommet, behaftet ist, so solle er stets diesen Wein geniessen, der hilft zu der Genesung. Es mögen aber noch mancherley Weine, zu Reinigung des Geblüts und andern Krankheiten, angesetzt werden, in welche man allezeit, was zu denen Gebrechen erfordert wird, darein legt.

Von Herzstärkenden Weinen.

Herzstärkende Weine sind eigentlich der Borragen-Wein, oder von Mutterkraut. Er dienet auch für die Schwermüthigkeit und daß Herzklopfen, reiniget das böse Geblüt, und mehret das gute, widerstrebet der Hypochondriä, denen verwirrenden

Phanta-

Phantaseyen nnd bösen Einfällen. Er reiniget die Haut von der Krätze, Rauten und Aussatz, verwehret den Wachsthum der Würmer im Leib. Die Proportion ist, daß man ein Pfund Borragenblümlein nehme zu 9. Pfund Most, lässet sie zusammen sieden, hernach vergihren, so ist er gut.

Von Ochsenzungen-Wein.

Der Ochsenzungenwein, wie uns Macrobius lehret, wird auf diese Weise zubereitet: daß man nimmet die Wurzel von Ochsenzungen, solch wohl säubert, und so lang in guten Wein leget, bis er alle Kraft aus derselben an sich genommen hat. Diesen Wein gebraucht, treibet alle böse Feuchtigkeiten durch den Harn aus, macht ein gut Hirn, dienet auch wider den Wahnwitz. Ja man hat Exempel, daß er Leuten geholffen, die bereits narrirten, und von Sinnen kommen zu seyn, sich erzeigten: insonderheit an einem Weibsbild, die oft in die Raserey verfiele, daß man sie binden mußte. Nach deme aber ein Pilgram ihr diesen Wein zu machen gelehret, und sie den brauchte, ist ihr dadurch wohl geholffen worden.

Die herrlichen Eigenschaften und Tugenden des Roßmarinweins.

Der Roßmarinwein hat so viel Tugenden, daß es unmöglich ist, solche mit Menschenzungen auszusprechen. Von solchen will ich nur die führnehmsten anzeigen, und hernach auch sagen von dem Bad aus Roßmarien, seiner Latwerge, auch dem Oel, welches dem Balsam verglichen wird, wie nicht weniger von dem aus Roßmarin bereiteten Brandtwein. Alle diese Künste sind von einem sehr alten Saracenischen Arzt erfunden worden, der sie keinen Menschen, bis auf die letzte Stund seines Lebens hat offenbaren wollen. Er wird aber gleich wie die obgemeldten Weine angesetzet, ist gut wider alle kalte Gebrechen, macht Lust zur Speise, nutzet wider allerley Anliegen der Glieder, wann der Mund damit gewaschen wird, so macht er einen wohlriechenden Athem, und ein schön Angesicht; das Haupt damit gewaschen, behaltet nicht allein die Haare, sondern machet sie auch wachsend. Wer diesen Wein gebraucht, der ist sicher für denen fistulirten Schäden, vor dem kalten Brand, allen vergiften Fiebern und Unpäßlichkeiten: Ist gut für schwere Gedanken, und stärket das Herz. Man

will

will auch mehr versichern, daß dessen Leib, welcher stets davon trinket, nach des Menschen Absterben nicht leicht solle verwesen. Wäschet man mit diesem Wein eine Fistel, den Krebs oder Carbunkel, oder aber einen andern Schaden, so reiniget er den, und trocknet ihn bald aus. Wäre aber ein Mensch von einer Krankheit noch ganz schwach, so dunke gebähet Brod in diesen Wein, und geniesse solches, so wird es in kurzer Zeit dir die Glieder dermassen stärken, daß du so ringfertig seyn wirst, als zuvor jemals. Er ist auch wider die Schwindsucht, und die viertägigen Fieber, wie auch zu denen täglichen, und wann einer viel auswirft. Er dienet auch wider die fallende Sucht, den Ausstoß des Magens, wann einer die Speise nicht halten mag. Ist dem Menschen Gift beygebracht worden, so dienet er zu einem Theriac, hilft für das Zittern der Glieder 2c.

Einen Wein zuzurichten, daß er den Muscateller-Geschmack habe.

Dazu nimmet man Scharlachsblumen, Hollunderblühe und Haselholzspäne, thut sie in ein lang schmal Säcklein, das henket man im Herbst zum Spundloch hinein, und

lässet es im Vaß, bis der Most gihret, her-
nach nimmet man es alle Tage dreymal her-
aus, presset er aus, und thut es wiederum
in das Vaß, welches so lang muß wieder-
holet werden, als der Most gihret, hernach
nimmet man das Säcklein heraus.

Ein Wein, für Gebrechen des Milzes.

Nehme Wegwartwurzel sammt denen
Blättern, Hirschzung, Enzian, oder Wer-
mut, die lasse in ein wenig Wein sieden,
thue es in einen Sack, seihe es durch, schüt-
te den gesiehenen Wein wieder an die Kräu-
ter, und seihe ihn wiederum durch. Dieses
wiederhole dreymal, daß er schön lauter
wird. Dieser Wein ist gut zu allen inner-
lichen Gebrechen: als der Leber, Lung und
Milz. Wäre er aber zum trinken allzu-
bitter, so mische süsse Sachen darunter, als
Weinbeerlein, Feigen oder Süßholz.

Wie man trüben Wein solle lauter machen.

Den trüben Wein zu läutern nehme 10.
Seidel Brandtwein, und 12. Eyerklar,
gestossen Glaß, Marmelstein und Allaun,
der wie ein Zuckerhut gestaltet ist, eines
jeden 8. Loth. Mische alles wohl unterein-
ander

ander in einen Kessel, und rühre es wohl um, bis sie sich wohl vereinigen. Giesse ein wenig Wasser daran, schütte es in das Vaß, doch daß es nicht allzuvoll werde, rühre den Wein wohl untereinander mit einem Rührholz, thue alsdann erst gestossenen Marmelstein und Glas darein, lasse es 3. Tage also dran stehen, so wird er schön hell und lauter.

Oder nehme einen guten Theil Weichseln, wann zuvor der Wein in ein ander Vaß abgezogen worden ist, werfe sie also ganz in das Vaß, so fanget er an über sich zu wallen, und wird gut, auch schön lauter. Wann nun er sich lautert, so lasse ihn wiederum in ein ander Vaß, oder werfe unausgedruckte Trauben in das Vaß, wann er anfängt sich zu verändern, so wird er schön.

Wie man die Weine ablassen solle, daß sie lang gut verbleiben.

Diese Wissenschaft ist vor allen Dingen nöthig bey denen Weinen, sonsten kan grosser Schaden gelitten werden. Erstlich ist der Wind zu beobachten, wann er von Norden wehet, und der Mond im abnehmen ist; aldann solle man die Weine ablassen: Geschehe

Geschehe solches, wenn der Mond im Zunehmen ist; so wird er zum Eßig. Die Weine aber die an dürren und trockenen Orten wachsen, die sollen nach Weihnachten abgelassen werden, die andern nach Allerheiligen Tag, wann der Mond unter der Erden stehet. Hüte dich aber für dem Ablassen, wann die Rosen oder die Weinreben blühen. Nachdeme nun der Wein abgelassen ist, soll er im Sommer an einem kühlen, im Winter an einem warmen Ort liegen.

Den Schimmel vom Wein und denen Wässern zu bringen.

Mache aus Hiersmehl ein Brod, und lege es also warm in den Wein, der schimmelt, so vergeht es ihme: Oder nehme Scharley mit allem, werfe es in das Vaß, vermache es wohl oben mit diesem Kraut, so nimmet es ihme den bösen Geschmack von Stund an: und wann er sich auch verkehrt hätte, so wiederbringt es ihn, oder nehme Salbey, Roßmarin, ein wenig Negelein und starken Eßig, siede es alles miteinander, und werfe es alles in das Vaß, verstopffe es wohl, so gehet das schimlichte alles hinweg. Du magst aber dieser Sachen wenig

wenig oder viel nehmen, nachdeme das Vaß groß oder klein ist.

Eine sonderbare Kunst, wann ein Wein sauer wolte werden wie Eßig, und einen jeden Eßig in guten Wein zu verkehren.

Wann ein Wein sauer wird, so mache ein wäxernes Büchslein, mit einem wäxernen Deckel, das fülle mit Honig, vermache es wohl, henke es an einen Faden zum Spund hinein, bis unten am Boden des Vasses, so kommet er wieder zurecht, daß er seinen alten Geschmack bekommet. Wann aber du verlangest einen starken Eßig in Wein zu verwandeln, wie er vorhin gewesen ist, so nehme einen Zweig von einem Felberbaum, welcher so groß sey, daß er möge in das Spundloch gehen, bohre an vielen Orten Löchlein darein, eins nach dem andern, jedoch daß sie an der andern Seiten nicht durchgehen, fülle solche an mit Honig und geriebenen Zucker, wickele Rings-weise herum mit leinen Tuch, stecke es ins Vaß bis auf den halben Theil, vermache es, und lasse es drey Tage darinnen stehen, hernach nehme es heraus, so ist es ein Wein, wie er zuvor gewesen ist.

Den

Den Wein beständig gut zu behalten.

Mache einen Spund von Ulmerbaum, so lang, daß er den Boden bis auf 4. Finger breit erreiche, lasse das Vaß das ganze Jahr also verbleiben. Es muß aber das Holz grün seyn, und die Rinde davon gescheiden. Oder nehme zwey Reiß von Tamarisken, die lege in den Wein.

Wofern ein Wein anfängt schimmlicht zu werden.

Nehme auf einen jeden Eymer Wein einen geschälten Aepffel, den schneide in der Mitten entzwey, und thue den Putzen heraus, mache die Aepffel an einer Schnur vest, und henke sie unten an einen Kißlingstein, damit er sie niederdrucke, bis an Boden des Vasses, welches man mit dem Spund wohl vermacht, so verliehret er allen bösen Geschmack; oder nehme Lorbeerlaub in Wein gesotten, henke es in das Vaß wohl vermacht, so wird der Wein gut.

Aus einem weissen Wein einen rothen zu machen.

Den weissen Wein kan man roth machen mit gestossenen Maulbeeren, oder mit

zerriebe-

zerriebenem Beyfuß, wann solcher in Wein gelegt wird, wodurch er eine gute Farbe bekommet, auch einen guten Geschmack, daß er nicht kann zu Eßig werden.

Den Most lauter und schön zu machen.

Nehme auf jeden Sahm Most eine Maas Honig, lasse dessen ein wenig mit einander sieden, und verschaume es fleißig, schütte diese Mixtur in das ganze Vaß, so wird er in wenigen Tagen lauter. Ist aber der Wein trüb und alt, so nehme Saffran 6. Pfennige schwer, und 2. Quart gesotten wohl geläuterten Honigs, und ein Gauffen voll weiß Semmelmehl, vermische es untereinander, lege es unten an Boden, das Vaß verspünde wohl, lasse es ruhen, so wird der Most in vier Tagen lauter.

Wie man erkennen mag, ob Wasser in dem Wein sey oder nicht?

Wilst du wissen, ob ein Wein mit Wasser gemischt ist, so schütte von dem Wein in einen Becher von Eschenholz. Ist Wasser im Wein, so gehet er über.

Wie die Keller sollen gebauet werden.

Auf 4. Zeilen Våsser muß ein Keller 31. Schuhe weit seyn.

Auf 3. Zeilen Våsser 23. Schuhe.
Auf 2. Zeilen Våsser 18. Schuhe.
Auf 1. Zeilen Våsser 12. Schuhe.

Die Lőcher und Fenster sollen gegen Abend und Mitternacht seyn, und im Winter, wann es nicht sehr kalt ist, und vor Abend oder Mitternacht eine subtile Luft gehet, aufgemacht werden; Wann aber der Mittagwind gehet, machet man sie zu. Wo aber die Keller sehr feuchte sind, daß sie schwitzen, da műssen im Frűhling und Herbst wann eine frische subtile Luft gehet. gegen Abend, wann es kűhl ist, die Fenster aufgemacht werden, und des Morgens um 8. Uhr wieder zu. So műssen auch die Keller űberall sauber gehalten werden. Die Wånde und Gewőlber kehret man ab, putzet die Våsser und Kanter, kehret auch nach denenselbigen die Keller fleißig aus.

Beobach-

Beobachtung zum Weinlesen.

Acht Tage vor dem Lesen sollen die Böttinge gebessert und gebunden werden, hernach eingetächtigt, wann du es haben kanst, mit warm Wasser, dann die Pressen auch mit warmen Wasser getächtigt. In Summa: alles Geschirre, was im Pressen gebraucht wird, soll ein getächtigt und sauber gewaschen werden.

Habe auch Achtung, daß fleißig abgelesen werde, und im Mostelen sich nicht viel verspritze, also auch, daß man im Einfassen und Heimführen nicht viel verspritze, oder verschütte. Das Rothe solle allein gelesen werden, die Knöpfe oder Stengel davon gethan, dieweil der Most von denenselben bitter wird, darnach solle er ihn auf der Rötting wohl lassen vergihren, und eine Person dazu halten, die den Most mit einem Löffel wohl arbeite, damit die Beere nicht trocken werden, so wird er schön roth und lieblich in Gihren. Wann das Grobe sich gesetzt hat, so verspünde die Vässer, und bohre ein kleines Loch darneben, so wird er noch besser, wie weiter gemeldet wird.

Beobachtung im Pressen.

Im Pressen muß man dieses beobachten, daß sie nicht überfüllet werde, und in denen Bötingen nicht zu sehr abgeschöpffet, sonsten wann der Most erwarmet, so wird der Wein bitter. Im tragen des Maisch und Mo[illegible] das Geschirre mit der Hand wohl abgewischet, damit nichts vertriefe. Und wann von einer Böting in die andere geschöpffet wird, so solle ein Bretlein mit Hobelen dazu gemacht, und zwey Stück Breter zusammen geheftet werden, wie ein Winkelhacken, auch mit Häcklein, das heisset: Spare den Trunk, es solle alles gerecht werden, nachdeme die Arbeit im Preßhauß ist.

Vom Zufüllen.

Wann der Most vergihret hat, so solle er fleißig gefüllet werden, und muß man auch die Kernlein mit einem darzu gerichten löcherichten Löffel durch den Spund heraus nehmen.

Von dem Abziehen der Weine.

Im vollen Mond solle man mit dem Wein nicht umgehen, weder füllen noch abziehen. Wann nun der Wein fleißig ist gewar-

gewartet worden, so sollen die geringen oder saueren Weine bald nach Weihnachten abgezogen werden, und die starken im Frühling, welches am besten geschicht, wann der Mond in einem absteigenden Zeichen ist, und der Wind vom Abend oder Mitternacht wehet, und der Himmel schön helle ist.

Wann man nun abziehen will, so solle man Vässer richten, die zuletzt gefüllet werden. Erstlich brühe die Vässer aus mit heissem Wasser. Zu einem 10 eymerigen Vaß eine halbe Salz in die Tresteren gethan, ehe das Wasser in das Vaß gegossen wird, hernach zugebeilt, und wohl hin und wieder geschwenket, und das oft. Wann es nun genug ist, mit kaltem Wasser abgewaschen, und wohl ausgetrocknet. Zu einem 10. eymerigen Vaß ein Loth Einschlag gehen, demnach darein abgezogen, von dem ersten leeren Vaß, das Geläger heraus gelassen, sauber ausgewaschen, und gemacht, wie mit dem vorigen, und also eins nach dem andern, bis alles ist geschehen; siehe zu, daß kein Geläger zum Wein komme, und richte ein sonderlich Vaß zum selbigen Wein, welcher Trüb-Wein genennet wird. Das Vaß muß noch so viel ausgebrennt werden, als das andere.

Wann ein Vaß angezapft wird.

Wann aus einem Vaß ist gelassen worden, so brenne in dreyen Tagen einen Einschlag ein, hernach in 6. Tagen ein wenig mehr, demnach in 14. Tagen, und nach diesen wieder in 4. Wochen, nachdeme der Wein lang in Zapffen gehet. Dieser Einschlag kommet nicht unter den Wein, wofern das Vaß sonst nicht bewegt wird. Der Rauch schwebet nur zwischen Vaß und Wein. Wann das Vaß will leer werden, so hebe das Vaß, daß der Rauch nicht zum Zapfen heraus gehe; also kann der Wein 10. auch mehr Wochen erhalten werden.

Wie die kleinen und grossen Vässer, die lang nicht gebraucht worden, sollen zugerichtet werden.

Wann in solchen Vässern Wein gewesen, und leer worden, und lang also gelegen sind, so brennet man ihnen ein wenig Lehenpflaster ein, das nicht von Gewürz gemacht ist, darnach spündet man sie zu, und legt sie an einen trocknen Ort, so bleiben sie sauber und schimmelen nicht.

Wann die grossen Vässer ganz ausgeleeret sind, so wäschet man sie mit Wein

aus,

aus, und nicht mit Wasser, hernach streicht man das Vaß mit Brandtwein an, und brennet ihm einen Einschlag ein. Auf ein 100. eymerig Vaß neun Loth zum erstenmal, und über ein Viertel Jahr, etwas weniger. Also alle Viertel Jahr, jedoch allezeit weniger, als das erstemal. Stinken aber die Vässer, so muß man sie zerlegen, die noch an Holz frisch seyn, und in ein Zimmer, welches trocken ist, alle Dauben neben einander gelegt, daß sie einander berühren, in der Quatratur, hernach mit ungelöschten Kalch, der von ihme selbst an der Luft zerfallen ist, trocken bestrichen, und wieder Dauben garauf gelegt, und also fort Kreutzweise über einander, oder nach einander, und mit Kalch bestrichen. Es muß aber keine Luft dazu können, sondern alle die Fenster und Thüren vermacht seyn Die aber am Holz nicht frisch seyn, denen ist nicht mehr zu helfen, als Aschen daraus zu brennen, und Reiffe zusammen gemerkt, die zusammen gehören. Lesenszeit solle man ein vierzigeymerig Vaß mit Most anfüllen, und lassen gihren, bis das gröbste Lager unter sich kommet. Hernach in ein klein Geschirr gethan, welches aber zuvor mit Melisse oder Holderblühe ausgebrennet

 sey,

sey, und abgezogen darein, Pommeranzen-schaalen in Wein gethan, an statt des Einbrennens solle man den Wein sauber halten, oder aber ein Seidel Baumöl darauf giessen, dienet zugleich, daß der Wein nicht kanigt werde, wann man auch gleich von einem zehen-eymerigen Vaß ein halb Vaß trinkt und darf man auch dem Wein keinen Einschlag geben, dann das Baumöl haltet ihn sauber, daher dieses Mittel gut ist für diejenigen, die keinen Einschlag leiden oder brauchen mögen. Das Vaß muß man wohl verspünden, daß keine Luft in das Vaß kommet entweder durch ein Peyl-Pflaster von Leinwand, welches durch ein heiß Pech gezogen worden, dann wann es auf das runde Loch gelegt wird, ungefähr eine Hand breid, so klebet es an, und lässet keinen Dampf aus dem Spundloch, ist auch gut für die faulen Kellner, die nicht gern viel Mühe haben, mit dem Auf- und Zupeylen. Es ist unnöthig, die Weinfässer alle Wochen anzufüllen, sondern wann sie am Spundloch wohl verwahret sind, daß keine Luft hinein kann, so ist es genug, daß man sie in 14. Tagen, drey oder vier Wochen einmal fülle, und bey dem Einfüllen solle man inwendig um den Spund das Vaß

ganz

ganz sauber abputzen, dann es leget sich insgemein eine Unreinigkeit an, welche dem Wein schädlich ist, wann sie gelassen wird. Wöchentlich sollen die Vässer um und um, unten und oben, vornen und hinten, sauber abgewischt werden. So viel vom Wein.

Von dem Eßig,

wie solcher zugerichtet und erhalten werden soll.

Wie man Eßig machen soll, nach der Menge, auf sieben, acht bis neun Fuder, oder mehr, welche Kunst aus der Philosophia kommt. Erstlich soll man nehmen ein Eichen Väßlein und andere, und daß es sey wie eine halbe Tonnen, und thu darein auf den vierdten Theil guten Eßig, und spünd das Vaß im Sommer zu, und lege es in den Weg, da die Leut am allermeisten hin und her gehen, damit mans weidlich mit den Fuß hin und her welgere und stosse, das soll sieben Wochen also geschehen, darnach spünd mans auf, und leg es in ein Läger in den Vorhof, daß es nicht darauf

 regne,

regne, darnach was man darein füllen will, es sey Wein oder Bier, das soll man schaumen und sieden, darnach thue das darein giessen, so viel du priefest, daß der Eßig noch sauer genug sey, daß er mög arbeiten in der Materi, die man darein gestossen hat. Gießt man zu viel darein, so verdirbt er, und laß ihn arbeiten, so bleibt er gut. Hie ist auch zu merken, daß man eine queere Hand von dem Boden ein Zapffenloch bohren soll, oben an beyden Orten, alles deshalben, daß es mög Luft haben, denn der Eßig wird aus dem zerritteten Luft, aber der Spund soll oben gedecket seyn mit einem Stein, auch soll man haben ein Rührholz, das da gehet bis auf den Grund des Vaß, und alle Tage drey oder viermal rühren, und wieder mit dem Stein zudecken, damit nichts unreines darein falle. Und wann das Väßlein voll ist worden, so gießt man den Eßig in ein groß Vaß und lässet noch ein Maas oder zwölf in den Väßlein, dem grossen Vaß solt du auch Zapffenlöcher einmachen, und thue mit demselbigen wie mit dem vorigen ist geschehen, und mit dem kleinem nachfolgend, wie mit dem grossen.

Erstlich solt du hie merken, daß du in das Vaß solt thun, Sauerteig, geneiget

mit gestossenem Pfeffer als eine Faust, und thue einen Löffel voll Honig darunter, so wird er sehr bald sauer. Item, wann das Vaß voll ist worden, so gieß das halbe Theil in ein ander Vaß, das so groß ist als das andere, und thue demselben in allen wie dem vorigen, so kannst du so viel Eßig machen als du wilt, und kann nicht verderben, wann du ihn also fleißig füllest, wann er aber überfüllet wäre, so kann er nicht arbeiten, desgleichen auch wann man ihn nicht füllet, so verzehret er sich in ihm selber, und wird nicht gut. Diß ist eine Kunst, damit sich einer in einer grossen Stadt ernähren mag, wenn einer will Eßig machen, aus faulen und feigerm Wein oder Bier, das man sonst auf die Gassen schüttet, das ist hieher alles gut. Auch ist zu wissen, wann du keinen Wein oder Bier zu füllen hast, so nimm Regenwasser, aber du mußt es etwas wenig warm machen, das macht auch Eßig, man muß aber nicht so viel darein giessen des Wassers, als des Weins oder Biers.

Eine andere Kunst guten Eßig zu machen.

Preß unzeitige Weinbeer aus, und seihe sie schön, und schütte den andern Eßig darunter,

unter, und wann er drey Tage gestanden ist, so seihe ihn von dem Läger, das thu oft, so hast du guten Eßig zu aller Zeit.

Wie man guten Eßig aus Bier machen soll.

Nimm Bier und sieds, und wann es kalt wird, so leg Sauerteig darein, und geröst oder gebrennte Erbsen, so wird es bald guter Eßig.

Oder wirf in die Bütten gihret, dreyzehen Weizenkörner, oder die Rinden von Rockenbrod, und ein wenig Myrrha, so wird aus dem Bier Eßig.

Oder nimm vier Maas Wasser, und ein Quintlein Honig, und ein Maas Wein, und laß wohl sieden, thue es hernach in ein Väßlein, so wird es bald sauer.

Oder nimm grosse Nußbaumwurzel, und thue die in den Wein, so wird sehr guter Eßig daraus. Item siede Wein in kupffernen und meßingen Geschirr, und schäume den Wein ehe er sich sezt, so wird sehr guter Eßig daraus.

Auch kanst du nehmen Gersten, und selbige rösten in einer Pfannen, bis es schier schwarz werden will, und thue sie in ein Wein,

Wein, so hast du in zwey Tagen guten Eßig.

Man nimmt auch Rockenbrod, und röst selbiges in einer meßingen Pfannen, und laß es nicht gar siedend werden, und thu denselbigen Wein in einem Krug, so hast du guten Eßig.

Eßig zu machen, daß ihn einer bey sich tragen kann.

Nimm Weinstein, und leg den neun oder zehen Tag in ein guten Eßig, darnach wann du ihn heraus hast gethan, so dürr ihn an der Sonnen, und wann er wohl dürr ist, so leg ihn wieder zehen Tag in ein guten Eßig, darnach trockne ihn, und stoß ihn gar klein zu Mehl, und thu ein wenig in ein Glas voll Wein, so hast du guten Eßig.

Wann man gedörrte Merrettigwurzel pulversirt in Eßig thut, macht ihn scharf.

Eine andere Kunst Eßig zu machen.

Item, nimm ein dörres Vaß, und laß es wohl binden, und nimm darnach ein halbe Maas guten Brandtwein, und thu

ihn in das Vaß, und schlag das Vaß zu, und wälze das wohl hin und her, bis der Brandtwein darein gehet, und so es ungefährlich ein Tag, zween oder drey an der Sonnen gelegen ist, so schütt alsdann ein Maas Eßig darein, so dann derselbig auch ein Tag oder zween darinn gewesen ist, alsdann nimm den abkommenden Eßig, siede ihn in einem meßingen Geschirr, verschäume ihn sauber, und thu ihn gleich also warm in das Vaß, und nimm zu einem sechs eymerigen Väßlein ein Vierling von einem Pfund schwer Bertram, zerschlag die Wurzel, und binds an eine Schnur, und henk es auf das halbe Theil in das Vaß, und bohr in den fördern Boden oben ein Loch eines Daumen groß, dasselbige Loch solt du immerzu offen lassen, desgleichen oben in dem Spund, nur mit einem holen Ziegel verdecken, damit der Eßig Luft hat, und laß dich nicht irren, daß an den Enden, da der Luft eingeht, viel kleiner Mücken sitzen es ist ein Zeichen daß der Eßig gerecht wird, man soll auch allezeit das Vaß um ein Ahm leer oder wahn lassen.

Einen

Einen andern guten Eßig zu machen.

Back sauren Urhab in einen Backofen, und legs in warmen Wein, und vermache den Spund wohl, so hast du guten Eßig zu allen Dingen.

Einen Eßig recht stark zu machen.

Leg oder henk sauren Urhab in einen bösen oder schwachen Eßig, er wird stark, und setz ihn hinter den Ofen, oder zu der Wärm, wohin du wilt.

Rothen Eßig zu machen.

Laß den Eßig eine Nacht oder drey über Klapperrosen, oder Grasblumen stehen, und schütt den Eßig ab, so ist er schön roth, du magst von blauen Kornblumen oder Lavandel, Roßmarien, und dergleichen wohlgeschmacken Eßig machen.

Andere Zubereitungen des Eßigs.

Siede einen guten Wein, der stark ist, und schaume ihn wohl ab; dann giesse denselben in einen hohen Krug, daß er davon halb voll werde: decke ihn zu mit Kotzen

und Tüchern, damit keine Luft darein gehe. Schaue in 14. Tagen einmal dazu, so wird eine dicke Haut wie Schimmel darauf seyn. Wann nun deme also, und die Haut nicht unter sich sinket, so decke das Geschirre wieder zu, und besichtige es den folgenden Tag, ob es mit der Haut sich zum sinken begiebt. Wann nun sie untergehet, so nehme einen Durchschlag oder kleines Reuterle, und thue die Haut fleißig herunter, so wirst du einen guten scharffen Eßig haben, welcher wiederum mit abgesottenem Wein muß angefüllet werden, der aber nur laulicht sey. Demnach decket man ihn wieder fleißig zu, jedoch nicht an der Luft, wie vorhin, eingemacht. Das Wein sieden soll erstlich geschehen im Vollmond an einem hellen Tag. Es ist auch gut, wann der Eßig im Frühling im Monat Merzen abgezogen wird, im Vollmond das Geschirre fleißig ausgeputzet mit Wasser, demnach wieder eingefüllet und zugedecket. Aber hüte dich, wann du mit dem Eßig umgehest, daß der Weiber Liebe nicht gepflegt werde, daß auch kein Weibsbild, die ihre Monatzeit hat, dazu komme, und in das Geschirre sehe. In der Nacht kann alsobald viel Eßig zugerichtet werden, es sey in Wein oder Bier.

Andere machen den Eßig auf mancherley Weise, wie folget:

Nehme (1.) Sauerteig, mit gestossenem Türkischen Pfeffer, und einen Löffel voll Honig, alles zusammen, so groß als eine Faust, das thue in zugerichten Weineßig, so wird er bald sauer.

(2.) Oder nehme die vorgemeldten Stücke, mache sie zu Kugeln, backe sie im Ofen, und thue es zum zugerichten Weineßig.

(3.) Oder nehme einen Krug mit Wein halb warm gemacht, oder laulicht, und setze den Krug mit Wein in heiß Wasser, in einen Kessel, lasse ihn einmal sieden demnach setze ihn an die Wärme, im Sommer an die Sonne, im Winter hinter den Ofen.

(4.) Item, thue die rothen Bürden oder Weiden in einen zuvor gesottenen und verschaumten Wein, so wird er zu Eßig.

(5.) Andere thun in den gesottenen Wein die Wurzel von Nußbaumholz, so wird ein guter Eßig daraus: es solle aber der

Wein in einen kupffernen oder meßingenen Geschirre gesotten seyn.

(6.) Gestossene Bohnen mit saurem Citronensaft angemacht, auch gestossenen rothen Pfeffer darunter gemischet, in einem leinen Säcklein in Eßig gehenkt, macht ihn sehr gut.

(7.) Wann ein Eßig abkommen ist, so solle man denselben in einem meßingenen oder kupffernen Geschirre sieden, und wohl abschaumen, hernach also warm ins Vaß thun oder in den Kübel. Nehme Bretten nach deinem Gefallen, stosse die Wurzel gröblich, henke sie mit einem Säcklein in den Eßig.

Von May-Blumen Eßig.

Sammle die Mayblumen, wann sie einem vollkommenen Geruch haben, trockne sie an Schatten, thue sie in ein Geschirre, und giesse einen guten Eßig darauf, lasse es also destilliren. Solcher Eßig ist gut wider den Schwindel, bringt auch die verlohrne Sprache wieder, und widerstehet gewaltig dem Gift.

Wein-Eßig von Borragen-Blumen.

Die Borangenblumen werden in dero höchsten Kraft gesammlet, und ein guter Eßig darauf gossen, welchen man zu dem Eßen kalt gebraucht, kochet auch wohl damit, das Herz und die Sinne zu erfreuen. Er treibet das Gift vom Herzen, und reiniget das Geblüte, widerstehet insonderheit der Hypochondria, oder denen melancholischen Gedanken.

Eßig von Wacholder-Beeren.

Die Beere schlage im Anfang des Weinmonats, und trockne sie, in ein Glas oder Geschirre gethan, und Eßig darüber gegossen. Dieser Eßig ist gut wider die Pestilenz, alle Morgen nüchtern genossen, und zu Zeiten in der Speise gebraucht, bewahret den Menschen, dienet sehr wider den Stein, täglich einen Löffel voll eingetruncken, er macht auch die Speise gut und wohlgeschmackt.

Von Rosen-Eßig: zum Exempel, auf alle Blumen.

Aus allen Blumen, die man in der Arzney gebraucht, kann ein guter Eßig gemacht

werden; als Holderblühe, Lindenblühe, und allerhand andern Blumen und Kräutern. Wöchentlich sollen die Väßer unten und oben, vornen, hinten und an denen Seiten wohl gemischet werden.

Die Tugenden eines jeden Krauts und einer jeden Blumen können in denen Kräuterbüchern ersehen werden. Will also allhie nur von dem Roseneßig schreiben, welcher also gemacht wird: Nehme von denen schönen Sammetrosenknöpfen, schneide das Kraut und Weisse davon, thue sie in ein Glas oder Geschirre, wohl verdeckt, lasse sie 3. Monat stehen. Verlangest du ihn aber stark zu haben so thue alle Tage frische Rosen darein. Dieser Eßig ist gut wieder die Engbrüstigkeit, wieder die Ohnmacht angestrichen, auch in Pestilenzzeiten solle er in der Kost gebraucht werden, mit Rosenlattig-Wasser und Eyerweiß gemischt, über das Haupt geschlagen, hindert die Hitze, thust du Seeblumen, Saurampfer und Borragenwasser dazu, so giebt es eine Herzstärkung, äusserlich übergeschlagen.

Zum Beschluß: welcher Mensch den Eßig fliehen und meiden solle.

Erstlich ist der Eßig schädlich denen, die ein blödes Gesicht haben, Mangel an der Lungen, und die mit dem Husten geplagt sind. Er schadet auch denen mageren Leuten.

Von allerhand Brandtwein.

Schlechter Anis-Brandtwein

Nimm auf ein Achtel einer Tonnen welches, (so man es nach Medicinal-Maase rechnen will) sich auf 28. Pfund belauft, gröblich zerstossen, Anissaamen 3. Pfund, Veilwurz 2. Loth, gemein Koch- oder Speißsalz eine gute Hand voll, lasse es mit dem Brandtwein eine Nacht beitzen, auf den Morgen destillire es nach Gebühr, bis daß das Weisse kommet, dann wann solche Feuchtigkeit beginnet zu gehen, so höre auf.

Dieses ist bey allen hernach in acht zu nehmen; süsse ihn hernach mit Syrup nach

Belieben, und lasse ihn acht Tage lang im Keller liegen, bis du ihn anzapffest, damit er klar werde.

Fenchel-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein zwey Pfund Fenchelsaamen, destillire ihn im übrigen mit zugethanem Salze eine Hand voll, wie den Anisbrandtwein, und süsse ihn mit 3. Pfund Syrup ab.

Kümmel-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey Pfund Kümmelsaamen, eine Hand voll Salz, und verfahre damit wie mit den vorigen, thue drey Pf. Syrup darzu.

Roßmarien-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein ein Pfund Roßmarien, eine Hand voll Salz, destillire wie gehöret, thue alsdann drey Pfund Syrup darzu.

Calmus-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey Pfund Calmuswurzel, eine Hand voll Salz,

Salz, destillire es ab, und thue drey Pfund Syrup darzu.

Citronen-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey Pf. gröblicht zerstossene trockener Citronenschaalen, eine Hand voll Salz, destillire es ab, thue drey Pf. Syrup darzu.

Lorbeer-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein zwey Pfund Lorbeer, verfahre wie mit dem andern.

Wermut-Brandtwein

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey Viertel Pf. Wermutknospen, eine Hand voll Salz, zum destilliren thue drey Pf. Zucker oder Honig.

Kraußmünz-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein ein und dreyviertels Pfund Krausemünz, eine Hand voll Salz zum destilliren, thue drey Pf. Zucker oder Honig darzu.

Pomeranzen-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel gröblicht zerstossener Pomeranzenschaalen, eine Hand voll Salz, thue drey Pf. Syrup darzu.

Ziemmet-Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey viertel Pfund Zimmet gröblicht zerstossen, eine Hand voll Salz, destillire und süsse es mit drey Pf. Syrup ab.

Negelein-Brandtwein.

Nimm zu einem Achtel Brandtwein 10. Loth gestossener Negelein, eine Hand voll Salz, destillire es mit drey Pfund Syrup abgesüsset.

Zitwer-Brandtwein.

Nimm zu ein Achtel Brandtwein anderthalb Pfund Venedischer Zitwerwurzel, schneide alles klein, eine Hand voll Salz, lasse es eine Nacht beitzen, destillire es, süsse es mit 4. Pf. Syrup ab.

Wacholder=Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein vier Pf. Wacholderbeer grob gestossen, eine Hand voll Salz, destillire wie oben, thue aber keinen Syrup darzu.

Melissen=Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein vier Hände voll gerieben trocken Melissenkraut eine Hand voll Salz, destillire es ab, zum Destillirten keinen Syrup darzu gethan.

Angelicken=Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein drey viertel Pf. Angelickenwurzel, eine Hand voll Salz, destillire es ab, und thue drey Pfund Syrup darzu.

Rosen=Brandtwein.

Nimm auf ein Achtel Brandtwein ein drittel Pf. Rosenblätter, eine Hand voll Salz, destillire es ab, und thue drey Pf. Syrup darzu.

Allerhand Farben dem Brandtwein zu geben.

Grün färbet Melissen, Bartsch oder Beerenklau, Kraußmünz, junge Aepffel-Sprossen, alles frisch getrocknet in ein Säcklein gethan, und in die Vorlage gehänget.

Braun oder roth Torna Solis, roth Ochsenzungenwurzel, rother Sandel: Gelb Saffran, Gurgumi-Wurzel: Blau Kornblumen. Alles einzuhenken und weichen lassen.

Negeleinfarb: Giebt man mit Gewürznegelein grob gestossen, und eingesenket.

Zimmetfarbe, eben also mit Zimmet gestossen.

Herrliches Citronen-Wasser wie Aqua d' Angeli.

Man nimmet von den schönsten und besten Genuesischen Citronen 2. oder 3. Stücke zerschneidet solche in 6. oder 8. Theile mit Kernen und Schaalen, thut es zusammen in ein Glaskolben, gießt darüber ein

Maas

Maas gutes Rosenwasser, ein Achtel Maas Zimmetwasser, und ein wenig mit Zucker abgeriebenen Bisam und Ambra, vermacht dann das Glas auf das beste, setzet es 8 Tage lang an die Sonne, oder sonsten an einen warmen Ort, dann öfnet man den Kolben wieder, und destilliret das Wasser aus dem B. M. herüber, so hat man ein sehr herrlich wohlriechend und gesundes Citronenwasser.

Wer es aber nur zu einem wohlriechenden Wasser haben will, der kann ein doppelt Löschpapier, das mit Pommeranzen- oder Jeßmien- oder Roßmarienblüh überleget, zwischen Kolben und Helm thun, und so herüber destilliren, so hat man ein wohlriechendes Wasser, das besser ist als sonst ein Aqua d' Angeli seyn mag.

Gutes Magen-Wasser.

Man nimmet 2. oder 3. Maas guten Brandtwein, beitzet darinn ein Pfund reinen Anis 3. oder 5. Tage lang, dann destilliret man den Brandtwein herüber, nimt hernach ein Dutzend schöner frischer Pomeranzen, schneide das Gelbe auf das zarteste

darvon,

darvon, thut es mit zwey Loth frischer grob zerstossener Muscatennuß, ein halb Loth grob gestossener Negelein ein Pfund Zuckercandi, lässet es miteinander stehen und weichen, dann destillire man es wieder herüber, so hat man ein köstliches Magenwasser.

Fürtrefliches Brust-Wasser.

Man nimmt frischer dünn ausgeschnittener Pomeranzenschaalen ohngefehr ein Loth Krausemünz eine gute Hand voll, Römische Camilenblumen zwey Hände voll, Holderblumen 6. Loth, Anisfenchel- und Kümmelsaamen eines jeden 3. Quint, auserlesener Zimmet anderthalb Loth, Muscatennuß 3. Quint.

Diese Species werden gröblicht zerschnitten und zerstossen, dann in gnugsamen alten Wein und guten Brandtwein etliche Tage gebeitzet, hernach herüber destilliret.

Sehr herrliche Bisam- und Amber-Essenz.

Man nimmt unverfälschten Ambergries ein Quint. des feinsten Bisams ein Quint.

reibet

reibet beydes mit einem Pfund schönen weissen Candelzucker auf einem reinen Stein zart ab, thut es dann zusammen in eine reine Philogen, gießt eine gute quere Hand hoch des besten tartarisirten Spiritus Vini darüber, vermachet das Glas auf das beste. Lässet es dann eine Zeitlang an der Sonne stehen, so erlanget man eine sehr kräftige Ambra und Bisam-Essenz.

Fürtrefliches Magen-Wasser, so den Menschen auch bey guter Gesundheit erhält, Appetit zum Essen machet, und die Dauung sehr befördert und den Stein gewaltig von dem Menschen treibet.

Man nimmt guten Calmus, Süßholz, Citronenkerne jedes 4. Loth, guter Zimmet 4. Loth, Muskatenblüh 3. Loth, Negelein, Cordamömlein jedes 3. Loth, langen Pfeffer, schwarzen Pfeffer jedes ein halb Loth, Citronen- und Pomeranzenschalen jedes 3. Loth, Galgantwurz 3. Loth, weissen Enzian 3. Loth. Mannsbeer-Wurzel 3. Loth, Pfirsingkörner 4. Loth, weisser Steinbeerwurzel 3. Loth, Judenkirschen 3. Loth, Feldkümmel 4. Loth, Lorbeer 2.

Loth, Fenchelsaamen 4. Loth, Zitwerwurzel 3. Loth, Kirschenkerner 4. Loth, Eppichsaamen 3. Loth, Wacholderbeer 4. Loth, Pfeffer, Kümmel, Römische Camillenblumen 3. Loth, gelben Rautensaamen 3. Loth, Anissaamen 4. Loth, Meer-Hirs 3. Loth, darüber giesset man 12. Maas guten Brandtwein, lässet es in einem wohl vermachten Glas 14. Tage lang beitzen, dann destilliret man es aus dem B. M. herüber, so hat man ein herzliches Aqua Vitä, so mit Verwunderung den Stein von dem Menschen treibet.

Gutes Aqua Vitä.

Man nimmt Negelein, Galgant, Zitwer, Ingwer jedes 2. Loth, guter Zimmet 4. Loth, Muscatennuß 1. Loth, Cordamömlein 1. Loth, Muscatenblüh anderthalb Loth, Cubeben ein halb Loth, Rebarbara anderthalb Loth, Alantwurzel, Calmus jedes anderthalb Loth, Roßmarienblüh, Roßmarien und Rößlein jedes eine Hand voll, alles gröblicht zerschnitten und zerstossen in ein Glas gethan, 4 Maas guten Brandtwein darüber gegossen, 6. Tage

mit

mit einander beitzen lassen, alsdann herüber destiliret.

Ros Solis

Nimm zwey Maas Spiritus Vini, zwey Loth Zimmet und halb so viel Negelein, lasse es 24. Stunden oder nur ein Nacht in dem Spiritu Vini stehen, alsdann drey Pfund guten Canarizucker in einer Maas Brunnenwasser zerlassen, und über das Feuer gesetzet, aber nicht eher abgeschaumet, bis der Zucker clarificiret ist; hernach ein halb Loth Cochenille oder grana Kermes in Mörser klein gestossen, vierzehen oder funfzehen Tropffen Olei Tartari dareingetropfet, und ferner des besten Spiritus Vini so viel zur Ausziehung der Tinctur genug ist, darzu gegossen, so wird es innerhalb 24. Stunden eine schöne Tinctur geben, den Ros Solis damit nach Belieben zu färben.

Weiter nimm 4. Gran Ambra grysea, 2. Gran Moschus, reibe beydes mit ein klein wenig Zuckercandi untereinander, thue es in ein Gläslein, und gieß darauf ein halb Loth Spiritus Rosarum, lasse es auch 24. Stunde stehen, mische es mit dem Ros Solis, und lasse es durch ein sauber Tuch lauffen.

Vom

Vom Bierbrauen.

Wie man solches gut machen und erhalten soll

Wann sich ein Bier verkehrt hat, so nimm heiß Gerstenbrod aus dem Ofen und brechs voneinander, leg es auf den Spund, und thue das etlichemal nach einander, so wird das Bier wieder gut.

Wann man ein Bier führt und trüb wird, wie man selben helfen soll.

Man nehme eine Hand voll gebrandes Salz, und menge es mit zwo oder drey Maas Wasser, und thue es ins Vaß giessen und über Nacht ruhen lassen, so wird es darnach feiner und lieblicher zu trinken. Das kannst du auch einen Wein thun ehe man ihn abläßt.

Wie man Bier machen soll das lieblich zu trinken sey.

Henk ein halb Pfund roth Benedictenwurzel mit wilder Salbey darein.

Wenn

Wenn ein Bier sauer wär worden auf dem Bittig oder sonst.

Nimm eine Hand voll Salz oder drey, und so viel Aschen, und ein oder drey Maas Wasser, und laß darunter rühren, und halte ein Tuch mit einem Spund darfür, sonst lief es alles heraus, und laß also versausen. Item, nimm Habern mit dem Stroh, wann der Haber in der Gift ist, so nimm und schneid Büschelein, und henks darein, so stößt das Bier wieder auf, thut wie ein Bier das noch jung ist.

Wie man Bier in der Bräu soll scharf und wohlriechend machen.

Nimm ein Stück Harz, und wann man den Hopffen sied, so wirf es in den Hopffen, und laß damit sieden, so wirds frisch und wohlgeschmack.

Daß ein Bier im Sommer oder in der Fasten nicht entzend oder sauer werde.

Nimm Kien, und schneid Spänlein darvon einer Spanne lang, und eines Fingers breit, und wirf sie auf das Bier, dieweil es noch ganz warm ist, das benimmt ihn

das Sommerenzen, und ist eine seltsame wunderbarliche Kunst.

Wie man ein Bier soll Wohlgeschmack machen, wie ein Wein, und auch ganz natürlich zu trinken.

Man nehme ein Vaß darinn guter alter Wein gelegen ist, und fülle hell und lauters Bier darinn, so wird es wie ein Wein, als die Hamburgischen und Holländischen Biere sind, das ist gar ein besonderer Trank, und schmecket wohl, und man mag es wohl einem Fürsten zu Ehren schenken, und im Sommer ist es sonderlich gut und gesund zu trinken, und gesünder dann der Wein.

Item, man soll nehmen ein Weinfaß, darvon man geschenket hat, darauf das Bier bald schütten, so nimmet das Bier den Geschmack des Weins an sich, und wird schön lauter. Diese Kunst ist in Ehren zu halten, denn der Autor dieses Büchleins hat die Wahrheit selber erfahren, und ein ganzen Imbiß solch Bier für Wein getrunken.

Item, ist auch ein gewiße Kunst Bier oder Wein frisch zu behalten, bis auf die

letzte

letzte Kanne, wann man das Vaß mit dem Bier gefüllet hat, darnach Hopffen darein thut, und auf den Boden gesetzt, so schwimmet der Hopffen auf, und man muß oben in den Boden ein Luftloch lassen, wann man daran zäpffen oder lassen will.

Wie man Bier zu Sommerszeiten, wann man es schenken will, soll bewahren, daß es nicht abfall, oder sich verkehr, so lang man daraus trinket oder davon schenket.

Nimm ein frisch Ey, das an denselbigen Tag, so man das Bier will anstechen, gelegt ist worden, und laß es in das Biervaß, darnach nimm Leimen, und mache den Spund wohl zu, und dieweil ein Tropffen Bier in dem Vaß ist, so wird es nicht sauer.

Daß ein Bier nicht sauer werde, ein nützlich Stück.

Henk Centaurien und Bertram drein, die zwey Kräuter verhüten allen Zufall. Du magst auch Lorbeer darein thun, giebt ihn einen köstlichen Geschmäck.

Wie man soll frisch Bier machen.

Nimm Büchenäschen, stosse es klein, und so oft ein Eymer Bier, so oft eine Hand voll Aschen, den mache dick mit dem Bier, wie ein Brey, darnach gieß es in das Vaß mit dem Bier, rühr es wohl, und laß es darnach ruhen, so wird es frisch.

Wie man Bier schön lieblich und klar machen soll.

Nimm Salz und Bierhefen von demselben Bier, das du bereiten wilt, schlage und rühre es wohl durcheinander, und so das nun geschehen ist, so laß das Bier aus dem Vaß drein ein schoß, auch wohl untereinander, schütts in das Bier, und rührs durcheinander, darnach laß ruhen, und füll das Vaß wohl, doch muß es im Eingiessen ein wenig leer seyn, daß man es mög rühren, und etliche thun halb so viel Alaun zum Salz, merke, es ist genug mit dem Viertheil Salz gemischet, ein Quarten zu einem ganzen Fuder Bier, wann man ihm mehr thut, so ists zu viel, also wird es schön, und zu trinken wie ein Schweinitzer Bier.

Wie man grob und sauer Bier gut und lieblich zu trinken machen soll.

Zerstoß Weitzen, und vermeng ihn mit Hefen von demselbigen Bier, und schůtt es in das Vaß, oder henk den zerstossenen Waitzen mitten in das Vaß, es wird sůß.

Oder, nimm Hopffen, und drey Eyer zu einem Fuder, klopf es in einander mit gutem Bier, gieß in das Vaß, das wird lieblich zu trinken.

Wann ein Bier nach dem Vaß stinkt.

Nimm ein Bůndelein von 25. Weitzen-kőrner, henks ins Vas, das Bier wird wohlgeschwack zu trinken.

Item, nimm Rayfall, ist ein Kraut, Wacholderbeer, und des heiligen Geistes Wurzel, Benedicten die roth, eines so viel als das ander, und vier frische Eyer, und henks oder legs in das Vaß, vertreibt den Geschmack auch.

Wie man Bier besser oder frischer machen soll.

Nimm so viel Hände voll Birkenäschen, so viel Eymer Bier du hast, und daß sie klein gerädten sey, und rühr das Bier unter die Asche, so dick als ein Mus, und thu es wiederum in das Vaß, so wird ein gut Bier daraus, und frisch.

Welches Bier sauer will werden.

Nimm Aschen von Beyfuß, zu einem Eymer eine halbe Hand voll, und so viel Buchenaschen, vermisch es wohl ineinander mit Bier, als ein Mus, und die Mixtur gieß in ein ganz Fuder Bier, anderthalben Quarten, und rühre es wohl mit einem Besen, laß darnach ruhen, so wird es ganz lieblich zu trinken.

Daß ein Bier sich nicht verkehr.

Nimm Lindenblätter, Nußblätter, Beyfuß gleich, und halb so viel Wermut, und henks in das Bier.

Item, etliche legen schöne weisse Kisselstein darein, aus einem fliessenden Wasser.

So ein Bier nicht solle pichend oder nach dem Peche schmecken, so bereite die Vässer folgender massen.

Wann du die Vässer pichen lässest, so streue nachdeme das Pech wohl darinnen zerstossen und heiß worden ist, etwan ein halb Pfund gut Gewürze darein, und lasse sie mit demselben wohl umrühren, so benimmt es dem Peche seinem Geschmack, und ist das Bier lieblich zu trinken.

Daß ein Vaß Bier frisch und wohlgeschmack bleibe, so lang man davon trinket.

Nimm für drey Pfenning Lorbeer, schäle die äusserste Haut darvon, hänge sie in ein leinen Tüchlein in das Vaß.

Oder:

Wann du das Vaß willst anzapffen, so thue ein wenig Salz in ein Tüchlein, lege es über den Spund, und stopffe ode spünde es zu, oder schlage frischen Leimen über das Salz, so bleibet es gut, weil ein Tropfen darinn ist.

Oder:

Nimm Hopffen, ein frisch Ey, und die Scherben von einem neuen unverglasirten Hafen, diese henke klein zerschlagen mit den andern beyden Stücken in das Vaß.

Bier auf einem Vasse wohlschmeckend zu erhalten, daß man etliche Wochen darvon trinken kan.

Nimm ein Sieb voll Hopffen, der wohl rein gerädet sey, zapffe 10. oder 12. Kannen Bier, thue den Hopffen in das Vaß, mache es mit dem ausgezapften Bier wieder voll, setze das Vaß auf den Boden, und wann du willst Bier auslassen, so mache oben in das Vaß ein Luftlöchlein und darein ein Zäpflein, das ziehe aus, daß es Luft bekomme, und wann du das Bier gelassen hast, so zapffe es wieder zu, darmit keine Luft darein kommen kan, so bleibet das Bier gut.

Etliche nehmen drey oder vier Hände voll Hopffen, in ein drey eymerich Vaß, spünden das Vaß zu, setzen es auf den Boden, und zapffen es unten auf der Seiten an, oben aber machen sie ihme, wie beym

vorigen, ein Luftloch, so bleibet das Bier gut bis auf den lezten Trunk.

Oder:

Nimm für sechs Pfenning Hirschzungen, Cardabenedictenkraut für drey Pfenning, ein frisch Ey, ein wenig Hopffen, eine Hand voll kurz geschnitten Strohe, etwan anderthalb Spannen lang, wirf alles miteinander oben zum Spund hinein, spünde es wohl wieder zu, setze es auf den Boden, und trinke also darvon, so bleibet der letzte Trunk so gut als der erste. Man muß aber darmit verfahren wie mit vorigem. Probatum.

Zu verhüten, daß ein Bier nicht sauer werde.

Nimm ein neugelegt Ey, stich rings herum kleine Löchlein mit Nadeln hinein, lege geschelte Lorbeer darzu, ein wenig Hopffen und Gerstenkörner, thue es miteinander in ein Säcklein, hänge es nur oben zum Spundloch hinein, so wird es nicht sauer, weil dessen ein Tropffen in dem Vasse ist, es sey Weitzen- oder Gerstenbier.

Oder:

Oder:

Man hänge nur Welschnußlaub mit einem neugelegten Ey zum Spundloch hinein in das Vaß, lege ein wenig Salz auf ein reines Tüchlein darauf, und schlage den Spund mit frischen Leimen zu, so wird das Bier auch nicht leicht sauer.

Oder man hänge frische Welsche Nußschaalen ganz zerstossen, oder dieselben gedörrt in das Bier, so wird es nicht sauer.

Oder:

Nimm Veilwurz, Negelein, Lorbeer, Ingwer, Muscatennuß, Enzian, Calmus eines so viel als des andern, ein wenig gröblicht zerstossen, in ein Säcklein gethan, und in das Vaß gehänget.

Oder:

Nimm auf drey Eymer Bier ein Pfund Kreiden oder zwey Hände voll Salz, stoß unter einander, und lasse es in einer Pfannen wohl heiß werden, gieß alsdann eine Maas lauter Brunnenwasser darein, und rühr es wohl zusammen, darnach giesse

es

es in das saure Bier, und rühre es mit einem Stecken im Vaß wohl untereinander, so wird es wieder süß.

So ein Bier auf dem Bottich sauer worden, und also in das Vaß gefüllet würde.

Wann das Bier noch nicht gar zu sauer ist, darf man nur eine gute Hand voll gesiebter reiner Aschen in ein Tüchlein gebunden zum Spundloch hinein in das Bier hängen, und darinn hängen lassen, bis es ausgetrunken. Es solle aber das Vaß nicht gerühret noch beweget werden.

E n d e.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vollkommener Unterricht vor Kellermeister, Wie nicht alleine mit dem Weine vom Anfange der Weinlese umzugehen, sondern auch die ältere wohl zu erhalten, denen hinfälligen zu helffen, auch allerhand Weine anzustellen sind Desgleichen auch wie der Meth gesotten, allerhand angenehme Brandtweine anzusetzen, und wie auf vielerley Arten der Eßig zu machen sey. Absonderlich ist beygefügt eine accurate Keller-Ordnung, wie solche an

Altona 1789

Oecon. 1805
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299484-0
VD18 11691646